2009 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Encore plus riche en finesses que le 1998

Description:
Das unmittelbar an der Grenze zu Pomerol gelegene Château Cheval Blanc zählt zu den renommiertesten Weingütern des gesamten Bordelais und steht seit Jahrzehnten für absolute Weltklasse. Der langlebige Wein von Cheval Blanc zeichnet sich durch eine nahezu unvergleichliche Eleganz aus. Dank des hohen Durchschnittsalters der Reben besitzt dieser Klassiker aus Saint-Émilion nicht nur eine beachtliche Intensität, sondern fasziniert zugleich auch mit außergewöhnlichem Finessenreichtum. Grund für die Ausnahmestellung sind die Böden von Cheval Blanc, die sich von denen der umliegenden Châteaus vollkommen unterscheiden: Auf dem eisenhaltigen Untergrund aus Kies- und Sand erreicht die Rebsorte Cabernet Franc eine Reife wie sonst nirgends in Bordeaux, dementsprechend sind die Weinberge überwiegend damit bestockt, ergänzt von Merlot sowie kleinen Anteilen Malbec und Cabernet Sauvignon.
Note de dégustation:
Robe au pourpre-grenat étoffé, dense au milieu, lilas sur le disque. Bouquet de noix, tons de figues, de dattes, de chocolat et de thé Darjeeling raffiné; malt, notes d'herbes aromatiques; chaud mais pas brûlant, il gagne en douceur au contact de l'air. Sublime en bouche où tout est souple et soyeux, jusqu'à l'opulence; notes de caramel; à nouveau la superbe palette des herbes aromatiques et une touche d'épices extrême-orientales. Son nez en fera un La Tâche du Saint-Emilion. En bouche, il deviendra l'un des plus beaux Chevaux qui soit.
Accompagne idéale:
Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.
Conseils de service:
Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	St-Emilion & Satellites
Producteur:	Château Cheval Blanc
Notation(s):	Score 20/20, WeinWisser 20/20, Parker 100/100, Wine Spectator 96–99/100
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2045
Cépage(s):	58% Merlot, 42% Cabernet Franc
Référence:	0474809

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 20/20, WeinWisser 20/20, Parker 100/100, Wine Spectator 96–99/100
Cépage(s):	58% Merlot, 42% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2045
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch