



## 2011 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc aussi complexe que parfait

**Note de dégustation:**

Grenat-pourpre saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Les épices dominent le fruit dans le bouquet varié, ce qui indique clairement un vin à forte proportion d'un magnifique Cabernet Franc aux parfums de prunes noires, de tabac, de malt, avec un souffle de raisins secs, de goudron et de truffe. Le palais est d'ores et déjà velouté, avec des tannins riches et structurés. C'est un vin dévoilant beaucoup de charme, auquel l'acidité mûre donne des contours féminins, sur une longue finale persistante aux arômes de myrtilles et de sureau. Un Cheval Blanc sublime qu'on aurait tort de sous-estimer. Le meilleur St-Emilion !

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	St-Emilion & Satellites
<b>Producteur:</b>	Château Cheval Blanc
<b>Notation(s):</b>	Parker 95/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20
<b>Elevage:</b>	en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2048
<b>Cépage(s):</b>	52% Cabernet Franc, 48% Merlot
<b>Référence:</b>	0474811

## 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):** Parker 95/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20  
**Cépage(s):** 52% Cabernet Franc, 48% Merlot  
**Apogée:** jusqu'en 2048  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** en Barrique  
**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  
déguster.