



2010 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval classique

Note de dégustation:

Bouquet encore sur la retenue; nuances de confit, senteurs de lilas, pruneau et cassis, notes de thé noir; la profondeur et l'épice l'emportent sur le fruité. Bouche à la fois pulpeuse et étoffée, avec, dans les tanins franchement riches, beaucoup de fondant et de gras; la palette aromatique ne cesse de déployer son ampleur dans le palais; finale liée.

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):

Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2050

Cépage(s):

54% Cabernet Franc, 46% Merlot

Référence:

0474810

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 100/100, Score 20/20, James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20
Cépage(s):	54% Cabernet Franc, 46% Merlot
Apogée:	jusqu'en 2050
Vol. alcool:	14.5 %
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.