



2024 Château Cheval Blanc

Grand Cru, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc aussi complexe que parfait

Note de dégustation:

Séduisant bouquet aux subtiles notes de myrtilles sauvages, de cassis et de violette, puis d'olives noires, de graphite, d'estragon et de coriandre. Palais aussi velouté que du cachemire, quelle élégance, quelle précision, quelle densité et quelle profondeur, tannins serrés, corps parfaitement charpenté. Astringence royale dans la finale concentré et interminable sur un feu d'artifice de cerise sauvage, avec une touche de graphite. Tout près de la meilleure note.

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 19.5/20, Parker 94–96/100, Vinum 95–97/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Apogée:	2032–2077
Cépage(s):	48% Cabernet Franc, 46% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon
Référence:	0474824

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Cheval Blanc

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	France
Notation(s):	Score 20/20, WeinWisser 19.5/20, Parker 94–96/100, Vinum 95–97/100
Cépage(s):	48% Cabernet Franc, 46% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon
Apogée:	2032–2077
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
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.