



2013 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc aussi complexe que parfait

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): James Suckling 93–94/100, René Gabriel 18/20, Wine Spectator 91–94/100

Vol. alcool: 13.0 %

Apogée: jusqu'en 2045

Cépage(s): 52% Cabernet Franc, 48% Merlot

Référence: 0474813

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): James Suckling 93–94/100, René Gabriel 18/20,
Wine Spectator 91–94/100
Cépage(s): 52% Cabernet Franc, 48% Merlot
Apogée: jusqu'en 2045
Vol. alcool: 13.0 %
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.