



2015 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc aussi complexe que parfait

Note de dégustation:

Pourpre profond, saturé au centre, lueur grenat sur le disque. Les notes de petits fruits noirs et de prunes bien mûres dominent le bouquet encore sur la réserve, aux parfums de bois précieux, de thé au jasmin et de malt. L'attaque est bien souple et les tannins onctueux dans la bouche sans lourdeur excessive et qui mise avant tout sur l'élégance. Des touches maltées magnifiquement moelleuses se révèlent à nouveau dans la finale sur des notes de fines herbes et de réglisse. Un Cheval Blanc grandiose et précis qui pourra sans problème se garder de nombreuses années. PS : il n'y a cette année pas de second vin (Le Petit Cheval). Toutes les vendanges étaient de très haut niveau, avec pratiquement aucun défaut.

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 99/100, Score 20/20, Parker 97–99/100, René Gabriel 19/20

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2055

Cépage(s):

Référence:

0474815

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 99/100, Score 20/20, Parker 97–99/100, René Gabriel 19/20
Cépage(s):	
Apogée:	jusqu'en 2055
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 décanter.