



2006 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc aussi complexe que parfait

Note de dégustation:

Grenat profond, foncé, reflets lilas. Bouquet remarquable de baies noires – cassis et mûre – aux notes fumées de cuir, de musc et de réglisse. En bouche, il est dense mais tout en finesse, avec une acidité fruitée très noble; les arômes, presque mystérieux, incarnent déjà pleinement le Cheval Blanc, comme une bouteille à son apogée après dix ans de maturation. Un vin grandissime, qui se montre plaisant très tôt, mais qui peut aussi vieillir très longtemps!

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, Wine Spectator 95/100, Parker 95/100

Vol. alcool: 14.0 %

Apogée: jusqu'en 2045

Cépage(s): 55% Merlot, 45% Cabernet Franc

Référence: 0474806

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): Score 20/20, Wine Spectator 95/100, Parker 95/100
Cépage(s): 55% Merlot, 45% Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2045
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 décanter.