



Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc tanto complesso quanto perfetto

Beschreibung:

Das unmittelbar an der Grenze zu Pomerol gelegene Château Cheval Blanc zählt zu den renommiertesten Weingütern des gesamten Bordelais und steht seit Jahrzehnten für absolute Weltklasse. Der langlebige Wein von Cheval Blanc zeichnet sich durch eine nahezu unvergleichliche Eleganz aus. Dank des hohen Durchschnittsalters der Reben besitzt dieser Klassiker aus Saint-Émilion nicht nur eine beachtliche Intensität, sondern fasziniert zugleich auch mit aussergewöhnlichem Finessenreichtum. Grund für die Ausnahmestellung sind die Böden von Cheval Blanc, die sich von denen der umliegenden Châteaux vollkommen unterscheiden: Auf dem eisenhaltigen Untergrund aus Kies- und Sand erreicht die Rebsorte Cabernet Franc eine Reife wie sonst nirgends in Bordeaux, dementsprechend sind die Weinberge überwiegend damit bestockt, ergänzt von Merlot sowie kleinen Anteilen Malbec und Cabernet Sauvignon.

Degustationsnotiz:

Un bouquet séduisant avec de subtiles notes de myrtilles sauvages, de framboise noire et de violettes, suivies d'olive noire, de graphite, de dragoncello et de coriandre. Le palais est velouté comme le cashmere, avec élégance, précision, densité et profondeur, tanins serrés et un corps parfaitement structuré. Astringence régale dans le final concentré et interminable sur un spectacle pyrotechnique de cassis sauvage, avec une touche de graphite. Très proche du maximum.

Ideale con:

Délicieux avec des braisés, entrecôte, fesa, tartuf noir et caviar de boeuf, se marie bien aussi avec du côtes de agneau, de l'oie confite ou des fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Suggestion: déviter la bouteille une heure avant de la servir, goûter le vin et décider si c'est le cas de le décanter.

Paese di origine: Francia

Appellation: St-Emilion e Satelliti

Produttore: St-Emilion AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Articolo numero: 0474800

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Herkunft:	Francia
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.