



## Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc tanto complesso quanto perfetto

**Descrizione:**

Parker: "It is a super, complex, evolved Cheval Blanc that can be drunk now or cellared for 15+ years. Bravo!"

**Profilo aromatico:**

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Le spezie dominano il frutto nel variegato bouquet, che indica chiaramente un vino con un'alta percentuale di magnifico Cabernet Franc, con sentori di prugne nere, tabacco, malto, con una nota di uva sultanina, catrame e tartufo. Il palato è già vellutato, con tannini ricchi e strutturati. È un vino di grande fascino, con un'acidità matura che gli conferisce un tocco femminile e un finale lungo e persistente con aromi di mirtillo e sambuco. Un sublime Cheval Blanc da non sottovalutare. Il miglior St-Emilion!

**Ideale con:**

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

**Temperatura:**

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** St-Emilion e Satelliti

**Produttore:** St-Emilion AOC

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.0%

**Da bere:** da subito fino al 2048

**Varietà d'uva:** 52% Cabernet Franc, 48% Merlot

**Numero articolo:** 0474811

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 95/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	52% Cabernet Franc, 48% Merlot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2048
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.