



## Cheval des Andes

Mendoza, Cheval Blanc & Terrazas de Los Andes

Il \"grand cru\" delle Ande

### **Beschreibung:**

Affascinante progetto congiunto tra Cheval Blanc e Terrazas de los Andes. Il proprietario Pierre Lurton è già presente nell'\"Olimpo del vino\" con Cheval Blanc, ma il Malbec, il vitigno bordolese che sta tornando in auge nella regione argentina di Mendoza, ha nuovamente acceso le sue ambizioni. Anche per il classico vitigno Cabernet Sauvignon è stato trovato un terroir ideale: fresco e situato ad altitudini fino a 1100 metri, molto impegnativo sia per la pianta che per l'uomo, ma allo stesso tempo estremamente favorevole alla produzione di uve eccellenti. Il \"Cheval des Andes\" si presenta nel bicchiere di un colore scuro e profondo, con profumi di menta e frutta nera, oltre che di cioccolato fondente e prugna, con un accenno di ciliegia, il tutto meravigliosamente morbido, complesso piuttosto che imponente, più equilibrato che corposo. Più equilibrato che potente, più Mendoza che Bordeaux, ma sempre a livello di Grand Cru: un vino notevole. Si potrebbe quasi definire \"economico\", perché sia che si tratti del team o del terroir, del vitigno o della tecnica, qui tutto è al massimo livello!

### **Degustationsnotiz:**

Joint venture di Chateaux Cheval Blanc e Terrazas de Los Andes ; ; Il Cheval des Andes di quest'anno è composto per il 62% da Malbec (circa la metà da Altamira in Uco e l'altra metà da Las Compuertas in Luján) e per il 38% da Cabernet Sauvignon da Las Compuertas. La stagione 2017 è stata piuttosto calda a Mendoza o, per contestualizzare, molto più calda del freddo 2016, un'annata salutata come un grande cambiamento nello stile di Cheval, un blend prodotto dal 1999. Ma nonostante questa annata calda, la tendenza verso una maggiore freschezza continua, ed è la frutta rossa fresca e succosa a dominare in un vino dai tannini enormemente eleganti. L'insieme è ben equilibrato e lascia una sensazione croccante di succosità, ma con una buona densità di frutta in un corpo generoso... ;

### **Ideale con:**

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si abbinano facilmente a una cucina più speziata.

### **Servierempfehlung:**

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.

**Paese di origine:** Argentina

**Produttore:** Cheval Blanc & Terrazas de Los Andes

**Allevamento:** in barrique

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2040

**Varietà d'uva:** Malbec, Cabernet Sauvignon

**Artikelnummer:** 1367117

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Cheval des Andes

Mendoza  
Cheval Blanc & Terrazas de Los Andes

<b>Herkunft:</b>	Argentina
<b>Varietà d'uva:</b>	Malbec, Cabernet Sauvignon
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2040
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decentarlo.