



## 2008 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc tanto complesso quanto perfetto

**Nota di degustazione:**

Porpora estremamente denso e brillante. Bouquet discreto con grande profondità; molto speziato, cardamomo, chiodi di garofano, muschio, liquirizia, gelatina di more; necessita di aerazione. Palato elegante con tannini estremamente fini, densi e grassi; estratto morbido, molta frutta nera, note di mirtillo e sambuco, persistenza aromatica.

**Abbinamenti:**

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. .

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	St-Emilion e Satelliti
<b>Produttore:</b>	Château Cheval Blanc
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20, Wine Enthusiast 95/100, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 19/20
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Cabernet Franc, 39% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0474808

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A  
St-Emilion AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Score 20/20, Wine Enthusiast 95/100, Parker 93/100, Wine Spectator 93/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	60% Cabernet Franc, 39% Merlot, 1% Cabernet Sauvignon
<b>Maturità:</b>	fino a 2038
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	18 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.