2018 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc tanto complesso quanto perfetto

Nota di degustazione:
Un bouquet seducente con sottili note di mirtilli selvatici, ribes nero e violette, seguite da olive nere, grafite, dragoncello e coriandolo. Il palato è vellutato come il cashmere, con eleganza, precisione, densità e profondità, tannini stretti e un corpo perfettamente strutturato. Astringenza regale nel finale concentrato e interminabile su uno spettacolo pirotecnico di ciliegia selvatica, con un tocco di grafite. Molto vicino al massimo livello.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Cheval Blanc
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98+/100, Wine Spectator 97/100
Vinificazione:	in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0474818

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 99/100, Antonio Galloni 98+/100, Jeb Dunnuck 98/100, Neal Martin 96/100, Parker 98+/100, Wine Spectator 97/100
Varietà d'uva:	Merlot, Cabernet Franc
Maturità:	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch