



2016 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc tanto complesso quanto perfetto

Nota di degustazione:

Granato intenso, saturo al centro, con fini riflessi violacei sul disco. Il bouquet si rivela molto lentamente, quasi timidamente, guadagnando gradualmente densità con sfumature concentrate di bacche scure, legno nobile, iris, oltre a un po' di malto e un accenno di marasca. I tannini perfettamente fusi sostengono un palato potente con note variegata di grafite, liquirizia, ginepro e ciliegie selvatiche, con un accenno di rosmarino. Molto complesso, fino al sublime e lunghissimo finale. Un Cheval-Blanc elegante e squisito con un enorme potenziale.

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.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	St-Emilion e Satelliti
Produttore:	Château Cheval Blanc
Valutazioni:	Parker 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 99/100
Vinificazione:	in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	2027-2057
Varietà d'uva:	59.5% Merlot, 37.2% Cabernet Franc, 3.3% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0474816

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine: FR

Valutazioni: Parker 100/100, Score 19/20, Antonio Galloni 98/100, Decanter 98/100, Jeb Dunnuck 97/100, James Suckling 99/100

Varietà d'uva: 59.5% Merlot, 37.2% Cabernet Franc, 3.3% Cabernet Sauvignon

Maturità: 2027-2057

Viticultura: Tradizionale

Vinificazione: in Barrique

Gradazione alcolica: 14.5 %

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