



2020 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc tanto complesso quanto perfetto

Nota di degustazione:

Porpora intenso, centro opaco e disco rubino tenue. Bouquet molto complesso di amarena, erbe secche e lavanda, seguito da note di more appena colte, dragoncello e tabacco brasiliano. Il palato è sublime, con una trama setosa, simile al cachemire, tannini profumati di cacao, una leggerissima fragilità e un corpo potente. Ebano e note di territorio nell'interminabile finale dominato da ciliegie selvatiche. A pari merito con Figeac per il primo posto nella denominazione St-Emilion. Ben fatto!

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: Jeb Dunnuck 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 94/100, Neal Martin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 20/20

Gradazione alcolica: 14.5 %

Maturità: 2029-2059

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0474820

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Jeb Dunnuck 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 99/100, Decanter 94/100, Neal Martin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 20/20

Varietà d'uva:
Maturità: 2029-2059
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.