



2011 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc tanto complesso quanto perfetto

Nota di degustazione:

Granato porpora saturo, denso al centro, con riflessi lilla sul disco. Le spezie dominano il frutto nel variegato bouquet, che indica chiaramente un vino con un'alta percentuale di magnifico Cabernet Franc, con sentori di prugne nere, tabacco, malto, con una nota di uva sultanina, catrame e tartufo. Il palato è già vellutato, con tannini ricchi e strutturati. È un vino di grande fascino, con un'acidità matura che gli conferisce un tocco femminile e un finale lungo e persistente con aromi di mirtillo e sambuco. Un sublime Cheval Blanc da non sottovalutare. Il miglior St-Emilion!

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 95/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20 |
| Vinificazione: | in Barrique |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Maturità: | fino a 2048 |
| Varietà d'uva: | 52% Cabernet Franc, 48% Merlot |
| Numero di articolo: | 0474811 |

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

| | |
|-----------------------------|--|
| Origine: | FR |
| Valutazioni: | Parker 95/100, Score 19/20, WeinWisser 19/20 |
| Varietà d'uva: | 52% Cabernet Franc, 48% Merlot |
| Maturità: | fino a 2048 |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | in Barrique |
| Gradazione alcolica: | 14.0 % |
| Servizio: | Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo. |