



2010 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un cavallo classico

Nota di degustazione:

Il bouquet è ancora contenuto, con note di frutta candita, sentori di lillà, prugna e ribes nero e note di tè nero; la profondità e la speziatura prevalgono sul fruttato. Il palato è corposo e carnoso, con tannini ricchi e una grande sostanza e grassezza. La tavolozza aromatica continua a dispiegare la sua pienezza al palato, con un finale legato.

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:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

St-Emilion e Satelliti

Produttore:

Château Cheval Blanc

Valutazioni:

Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2050

Varietà d'uva:

54% Cabernet Franc, 46% Merlot

Numero di articolo:

0474810

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 100/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva: 54% Cabernet Franc, 46% Merlot
Maturità: fino a 2050
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.