



2024 Château Cheval Blanc

Grand Cru, 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:

Score 20/20, WeinWisser 19.5/20, Parker 94–96/100, Vinum 95–97/100

Vinificazione:

in barrique

Viticoltura:

Tradizionale

Maturità:

2032-2077

Varietà d'uva:

48% Cabernet Franc, 46% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon

Numero di articolo:

0474824

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

Grand Cru
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, WeinWisser 19.5/20, Parker 94–96/100, Vinum 95–97/100
Varietà d'uva:	48% Cabernet Franc, 46% Merlot, 6% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2032-2077
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	in barrique
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.