



2015 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc tanto complesso quanto perfetto

Nota di degustazione:

Porpora intenso, saturo al centro, con un bagliore rosso granato sul disco. Note di bacche nere e prugne mature dominano il bouquet, ancora riservato, con sentori di legni pregiati, tè al gelsomino e malto. L'attacco è morbido e i tannini untuosi al palato, che non è eccessivamente pesante e punta soprattutto sull'eleganza. Tocchi di malto magnificamente morbidi si rivelano nuovamente nel finale, con note di erbe fini e liquirizia. Un grande e preciso Cheval Blanc che si conserva per molti anni. PS: Quest'anno non c'è un secondo vino (Le Petit Cheval). Tutte le vendemmie sono state di altissimo livello, praticamente senza difetti.

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:

James Suckling 99/100, Score 20/20, Parker 97–99/100, René Gabriel 19/20

Gradazione alcolica:

14.5 %

Maturità:

fino a 2055

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0474815

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 99/100, Score 20/20, Parker 97–99/100, René Gabriel 19/20
Varietà d'uva:
Maturità: fino a 2055
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.