



2006 Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A, St-Emilion AOC

Un Cheval Blanc tanto complesso quanto perfetto

Nota di degustazione:

Granato scuro e profondo con note di lilla. Notevole bouquet di bacche nere - ribes e mora - con note affumicate di cuoio, muschio e liquirizia. Al palato, il vino è denso ma delicato, con un'acidità fruttata molto nobile. Gli aromi, quasi misteriosi, incarnano già pienamente il Cheval Blanc, come una bottiglia al suo apice dopo dieci anni di maturazione. Un grande vino, che può essere gustato molto presto, ma che può anche invecchiare a lungo!

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:	Score 20/20, Wine Spectator 95/100, Parker 95/100
Gradazione alcolica:	14.0 %
Maturità:	fino a 2045
Varietà d'uva:	55% Merlot, 45% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0474806

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Cheval Blanc

1er Grand Cru Classé A
St-Emilion AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Score 20/20, Wine Spectator 95/100, Parker 95/100
Varietà d'uva:	55% Merlot, 45% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2045
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.