



Wijnfiche

## **Château Cheval Blanc – 1er G.C.C. | St. Emilion G.C. Frankrijk (ST. EMILION) – 2015**

### **Domein**

#### **Ch. Cheval Blanc**

Dit vooraanstaande domein gelegen in de Bordeaux-streek in Frankrijk is ontstaan in de 18de eeuw. (Dit is geweten omdat er een kaart is van de regio van 1764 waar dit domein al op vermeld staat). In de 19de eeuw werd dit domein eigendom van de Fourcaud-Laussac familie die het in hun bezit hielden tot 1998. In 1998 werd het verkocht aan Mr. Bernard Arnault en Baron Albert Frère. De uitzonderlijk terroir en de samenstelling van (veel) Cabernet Franc en Merlot geven deze wijnen een absoluut unieke smaak. Dit domein heeft een hoger aantal vermeldingen van 'uitzonderlijk wijnjaar' gekregen dan eender welk geclassificeerd domein in de afgelopen eeuw. Een ander uitzonderlijk punt van deze wijnen is het feit dat als deze wijn zijn beste evolutie heeft bereikt, dat dit dan ook voor een hele tijd zo blijft.

### **Vinificatie**

De druiven worden geplukt, zacht gekneusd en krijgen een maceratie. Hierna worden de druiven niet geperst, men laat gewoon het sap uit de druiven lopen en dat wordt gebruikt. Na fermentatie krijgt de wijn nog een opvoeding in nieuwe houten vaten voor 15 maanden.

### **Smaak**

De eerste neus, aanvankelijk discreet, toont snel zijn aromatische complexiteit. De vruchten domineren door het mengen van rood fruit en zwart fruit zoals kersen, frambozen, bramen, zwarte bessen. Het walsen brengt geleidelijk peperige, kruidige, bijna gekarameliseerde tonen. De aanzet, romig en volumineus, gaat door naar het gehemelte met krachtige, rijke en elegante tannines. Het is de balans tussen tannines en zuurgraad die deze wijn een eindeloze lengte geeft.

### **Gerechten**

Vlees - rood | Lamsbout

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (55%), Cabernet Franc (45%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 18°

