Wijnfiche

# Chateau Cheval Blanc - 1er G.C.C. | St. Emilion G.C.
# Frankrijk (ST. EMILION) — 2018

**Domein**

**Ch. Cheval Blanc**

Dit vooraanstaande wijndomein in de Bordeauxstreek vindt zijn oorsprong in de 18de eeuw. Het wordt reeds vermeld op een kaart van de regio uit 1764, wat getuigt van zijn lange geschiedenis. In de 19de eeuw kwam het domein in handen van de familie Fourcaud-Laussac, die het bijna twee eeuwen lang in bezit hield. In 1998 werd het overgenomen door Bernard Arnault en baron Albert Frère. Dankzij het uitzonderlijke terroir en de dominante aanplant van Cabernet Franc en Merlot onderscheidt het domein zich door wijnen met een uitgesproken eigen karakter en een unieke smaakbeleving. Bovendien behoort het tot de geclassificeerde domeinen met het hoogste aantal als uitzonderlijk beoordeelde jaargangen in de voorbije eeuw. Een van de meest opmerkelijke eigenschappen van deze wijnen is hun indrukwekkende rijpingsvermogen. Zodra zij hun optimale drinkvenster bereiken, behouden zij hun complexiteit, elegantie en harmonie gedurende vele jaren.

**Vinificatie**

Alcoholische gisting en post-fermentatie maceratie gedurende meerdere dagen in een temperatuurgecontroleerde omgeving (28-30°C). De maceratiefase maakt het sap rijker en eleganter en de tannines fluweelzacht. Om het smaakprofiel van elk perceel optimaal te bewaren, vindt de malolactische gisting plaats bij een temperatuur van 20°C. Deze malolactische omzetting verzacht de zuren en stabiliseert de wijn. Bovendien wordt er zwavel toegevoegd om oxidatie en eventuele schadelijke bacteriiën te voorkomen. Voor de rijping worden uitsluitend nieuwe, Franse eikenhouten vaten gebruikt. Het hout zelf is afkomstig van de beroemde bossen in het departement Allier en Sarthe.

**Smaak**

Een diepe, intens rode kleur. De neus wordt gedomineerd door voortreffelijke bloemige en fruitige toetsen die doen denken aan viooltjes en frambozen. Wals gerust de wijn om de weeldigere aroma's van zwarte kersen, bramen en zwarte bessen te ontdekken. Bovendien stuiven de volgende aroma's uit het glas: roos, lila, balsamico, cacao en zwarte peper. Samengevat maakt deze neus indruk met zijn frisheid, complexiteit en precisie. In de mond merken we een weelderige en volle aanzet die tegelijkertijd krachtig, gestructureerd en verfijnd is. De pittige structuur zet zich verder tot lang in de afdronk. We proeven opnieuw de bloemige tonen, vers fruit en verse kruiden.

**Gerechten**

Patrijs | Wild | Champignons - wilde

**Algemene info**

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Merlot (54%), Cabernet Franc (40%), Cabernet Sauvignon (6%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): > 10
Serveertemperatuur: 15-18 °C
Smaakprofiel: Complex royaal

