Wijnfiche

Château Cheval Blanc - 1er G.C.C. St. Emilion G.C.
Frankrijk (ST. EMILION) — 2013

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

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

We merken en diep robijnrode kleur. De aromatische intensiteit is sterk gemarkeerd. De neus roept een cocktail van rood fruit op, zoals frambozen en kersen, en gekonfijt fruit, zoals bramen, bosbessen of pruimen. Naast al dit fruit wordt een mooi bloemenboeket onthuld, samengesteld uit rozen en lila, met een vleugje amandel. De tannines zijn rijp en zijdezacht, met een mondvullend en rond gevoel. De wijn is soepel en lang, en laat een gevoel van frisheid achter.

Gerechten

Vlees - rood | Lamsbout

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (49%), Cabernet Franc (48%), Cabernet Sauvignon (3%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

