Wijnfiche

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

Domain

Ch. Cheval Blanc

This prestigious estate in the Bordeaux region dates back to the 18th century. Its long history is evidenced by its appearance on a regional map dating from 1764. In the 19th century, the estate became the property of the Fourcaud-Laussac family, who owned it for nearly two centuries. In 1998, it was acquired by Bernard Arnault and Baron Albert Frère. Thanks to its exceptional terroir and the predominance of Cabernet Franc and Merlot, the estate produces wines of remarkable character and unmistakable identity. It also boasts more vintages recognised as exceptional than any other classified estate over the past century. One of the most remarkable qualities of these wines is their outstanding ageing potential. Once they reach their optimum maturity, they retain their complexity, elegance and harmony for many years.

Vinification

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.

Taste

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.

Food pairing

Meat - red | Leg of lamb

General information

Type: Red wine

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

Viticulture: Traditional

Storage (years): > 10

Serving temperature: 18 °C

