



Wijnfiche

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

### **Domaine**

#### **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.

### **Vinification**

Les raisins sont cueillis, légèrement foulés et macérés. Après cela, les raisins ne sont pas pressés, le jus est simplement sorti des raisins et utilisé. Après fermentation, le vin reçoit une éducation en barriques neuves pendant 15 mois.

### **Dégustation**

Le premier nez d'abord discret montre rapidement sa complexité aromatique. Les fruits dominant en mêlant fruits rouges et fruits noirs tel que la cerise, la framboise, la mûre, le cassis. Le registre floral n'est pas en peine, ce vin exprime violette, rose, pivoine, lilas. L'aération laisse apporter petit à petit des notes poivrées, épicées, presque caramélisées. Le nez brille par son éclat et sa netteté. L'attaque, crémeuse et volumineuse, se prolonge vers un milieu de bouche aux tanins puissants mais enrobés, riches et élégants, volumineux et raffinés. C'est l'équilibre entre les tanins et l'acidité qui confère à ce vin toute sa race et lui donne une longueur interminable, fraîche et fruitée. La persistance aromatique de ce Cheval Blanc est impressionnante.

### **Mets adaptées**

Viande - rouge | Gigot d'agneau

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 18°

