

**Le Petit Cheval – G.C. | St. Emilion G.C.
France (ST. EMILION) — 2016****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

Chaque parcelle est récoltée au moment où elle a atteint sa parfaite maturité. La vinification commence en laissant fermenter les raisins écrasés dans des cuves de 450 kg, en maintenant le jus en contact avec les peaux. Trois fois par jour, le jus est pompé sur les peaux pour en extraire les délicats tanins. Ensuite, une post-fermentation a lieu à 28-30 °C pour assouplir davantage les tanins. Les acides sont à leur tour adoucis par la fermentation malolactique. À la fin de l'automne, le vin est transféré dans des fûts de chêne français pour développer son plein potentiel.

Dégustation

Couleur rouge rubis, caractéristique de sa jeunesse. Le nez est d'abord intense, avec des notes balsamiques et des arômes de cacao, de caramel et de vanille, associés à des nuances fruitées rappelant la cerise et la fraise. La fraîcheur du vin est mise en valeur par des notes de réglisse et des notes de tabac de Virginie merveilleusement expressives. En bouche, ce vin est corsé et soyeux, avec des tanins ronds, délicats et lisses en milieu de bouche, et une longue finale aux arômes de fruits rouges très mûrs. Un vin très riche qui ne manquera pas de plaire!

Mets adaptées

Gibier | Plats épicés | Steak - grillé

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Franc, Merlot

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 18°C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

