Wijnfiche

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

Domaine

Ch. Cheval Blanc

Ce prestigieux domaine viticole, situé dans la région de Bordeaux, trouve ses origines au XVIIIe siècle. Son existence est attestée par une carte de la région datant de 1764, sur laquelle il figure déjà. Au XIXe siècle, le domaine devient la propriété de la famille Fourcaud-Laussac, qui le conservera pendant près de deux siècles. En 1998, il est acquis par Bernard Arnault et le baron Albert Frère. Grâce à son terroir d'exception et à la prédominance du Cabernet Franc et du Merlot, le domaine élabore des vins au caractère affirmé et à l'identité unique. Il est également celui qui a obtenu le plus grand nombre de millésimes reconnus comme exceptionnels parmi les domaines classés au cours du siècle dernier. L'une des qualités les plus remarquables de ces vins réside dans leur extraordinaire potentiel de garde. Une fois parvenus à leur apogée, ils conservent leur complexité, leur élégance et leur harmonie pendant de nombreuses années.

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Viande - rouge | Gigot d'agneau

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): > 10

Servir à: 18 °C

