

Domein

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.

Vinificatie

Elk perceel werd afzonderlijk geoogst op het moment de druiven perfect rijp waren. De vinificatie start door de gekneusde druiven te laten vergisten in kuipen van 450 kg, waarbij het sap in contact blijft met de schillen. Driemaal per dag wordt het sap over de schillen gepompt om de delicate tannines aan de schillen te onttrekken. Nadien vindt er een post-fermentatie plaats bij 28-30 °C om de tannines verder te verzachten. De zuren worden op hun beurt verzacht door malolactische fermentatie. In de late herfst wordt de wijn op Franse eikenhouten vat gezet om zijn volle potentieel te ontplooien.

Smaak

Schitterend parfum met expressieve zwarte bessen en kersen. De geweldige zuurtegraad valt dadelijk op en schenkt de wijn een levendig, koel en fris karakter. Aroma's van verfijnd (rood) fruit (aalbessen), iris bloemen en gerookte tonen van het cederhout geven deze wijn een heerlijke complexiteit.

Gerechten

Vlees - gegrild | Wild | Kruidige gerechten

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (56%), Cabernet Franc (44%)

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

