

Château Cheval Blanc – 1er G.C.C. | St. Emilion G.C. FRANKRIJK (ST. EMILION) – 2017

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

Alcoholische gisting en post-fermentatie maceratie gedurende meerdere dagen in een temperatuurgecontroleerde omgeving (28-30°C). De maceratiefase maakt het sap rijker en eleganter en de tannines fluweelzacht. Om het smaakprofiel van elk perceel optimaal te bewaren, vindt de malolactische gisting plaats bij een temperatuur van 20°C. Deze malolactische omzetting verzacht de zuren en stabiliseert de wijn. Bovendien wordt er zwavel toegevoegd om oxidatie en eventuele schadelijke bacteriën te voorkomen. Voor de rijping worden uitsluitend nieuwe, Franse eikenhouten vaten gebruikt. Het hout zelf is afkomstig van de beroemde bossen in het departement Allier en Sarthe.

Smaak

Château Cheval Blanc heeft een intens diepe, robijnrode kleur met paarse schakkeringen. De neus is intens aromatisch en complex, kwaliteiten die zich bovendien doortrekken naar het palet. We noteren een mengeling van rood en zwart fruit waaronder framboos, bramen en kers. Het boeket ontplooit zich nog meer nadat de wijn heeft kunnen luchten in het glas of in een karaf: florale toetsen (roos), peper en balsamico komen bovendrijven. In de mond is de aanzet volumineus, in het middenpalet fris met vers fruit en kruiden en in de afdrank krachtig en lang (floraal en violetjes).

Gerechten

Patrijs | Wild | Champignons - wilde

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (59%), Cabernet Franc (29%), Cabernet Sauvignon (19%)

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 15-18° C

