

**Chateau Cheval Blanc – 1er G.C.C. | St.
Emilion G.C.
FRANKRIJK (ST. EMILION) – 2018**

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

Een diepe, intens rode kleur. De neus wordt gedomineerd door voortreffelijke bloemige en fruitige toetsen die doen denken aan viooltjes en frambozen. Wals gerust de wijn om de weeldigere aroma's van zwarte kersen, bramen en zwarte bessen te ontdekken. Bovendien stuiven de volgende aroma's uit het glas: roos, lila, balsamico, cacao en zwarte peper. Samengevat maakt deze neus indruk met zijn frisheid, complexiteit en precisie. In de mond merken we een weelderige en volle aanzet die tegelijkertijd krachtig, gestructureerd en verfijnd is. De pittige structuur zet zich verder tot lang in de afdronk. We proeven opnieuw de bloemige tonen, vers fruit en verse kruiden.

Gerechten

Patrijs | Wild | Champignons - wilde

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (54%), Cabernet Franc (40%), Cabernet Sauvignon (6%)

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 15-18° C

