



Wijnfiche

## **Château Cheval Blanc – 1er G.C.C. | St. Emilion G.C. FRANKRIJK (ST. EMILION) – 2013**

### **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**

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.

### **Smaak**

We merken een 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 mondvlullend en rond gevoel. De wijn is soepel en lang, en laat een gevoel van frisheid achter.

### **Gerechten**

Vlees - rood | Lamsbout

## Algemene info

Type: Rode wijn

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

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 18°C

