

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

**Domaine**

**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.

**Vinification**

Fermentation alcoolique et contact post-fermentaire avec la peau pendant plusieurs jours dans un environnement à température contrôlée (28-30°C). La phase post-fermentaire contribue à rendre le jus de goutte plus riche et plus élégant, et la texture tannique plus soyeuse. Afin de préserver l'identité aromatique de chaque parcelle, la fermentation malolactique est réalisée en cuve, à une température de 20 °. Cette opération, qui permet d'adoucir la sensation d'acidité et de stabiliser le vin, peut se dérouler sur trois semaines ou sur plusieurs mois. A l'issue de cette fermentation, du soufre est ajouté afin d'assainir le milieu et d'éviter toute oxydation. Elles sont exclusivement réalisées à partir de chênes français âgés de 180, 200, voire 350 ans, originaires de forêts mondialement réputées : Tronçais, dans l'Allier, ou bien Bercé, dans la Sarthe.

**Dégustation**

La robe est profonde, d'un rouge intense. Le nez est dominé par une note florale et fruitée superbe, évoquant la framboise et la violette. A l'aération le fruit s'exprime plus intensément avec des arômes de cerises noires, de mûres et de cassis. Les fleurs toujours présentes se développent autour de la rose et du lilas. Les notes balsamiques et épicées complètent le nez déjà complexe avec des arômes de fèves de cacao et de poivre noir. Ce nez impressionne par sa fraîcheur, sa complexité, son éclat, sa précision. L'attaque en bouche est somptueuse : volumineuse et pleine. La richesse tannique de ce vin impressionne par sa puissance, et aussi par son onctuosité. La trame est continue, profonde, longue, ferme, parfaitement enveloppante et raffinée. La structure très racée se prolonge sur une finale interminable, croquante, qui conserve sa fraîcheur. Le retour aromatique est floral et fruité, avec une note épicée. L'équilibre et la définition de ce vin sont dignes des plus grands millésimes de la propriété

## Mets adaptées

Perdrix | Gibier | Champignons des bois

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Stocker (années): > 10

Servir à: 15-18° C

