



Château Cheval Blanc, 1er Grand cru classé A, Saint-Emilion A.C. 2006



Région viticole

France, Bordeaux

Cépage(s)

60% cabernet franc, 39% merlot, 1% cabernet sauvignon

Notes de dégustation

Apparence

La robe profonde évoque le cassis écrasé.

Nez

Le nez riche et complexe offre un bouquet d'épices, de vanille, de coco et de framboise mûre.

Palais

L'attaque est à la fois franche et fraîche, les tanins soyeux fondent interminablement jusqu'à la finale, intense.

Vin et mets

Délicieux avec le fromage, rotis, jambon cru, gibier et foie.

Terroir

Situés sur la commune de Saint-Emilion, à la limite de l'appellation Pomerol, les 37 hectares d'un seul tenant de Cheval Blanc allient un terroir de haute qualité et un encépagement original, cabernet franc et merlot. Le cabernet franc s'affirme comme cépage principal. Il apporte la complexité aromatique, l'élégance, la finesse et une grande fraîcheur finale. Cette conjonction exceptionnelle donne à sa production une personnalité unique. Le vin de Cheval Blanc possède à la fois le gras et l'opulence des vins produits sur des sols argileux et la finesse et la trame tannique serrée des vins produits sur des sols graveleux. Les sols et sous-sols de Cheval Blanc reflètent la variété texturale rencontrée sur les alluvions quaternaires de l'Isle. L'âge moyen du vignoble est actuellement de 40 ans.

Oenologue

Gilles Pauquet

Vinification

Cuvaison de 3 semaines en cuves béton et inox, sous thermorégulation. Fermentation à 30-31°C. Elevage 18 à 20 mois en barriques neuves. Collage au blanc d'oeuf.