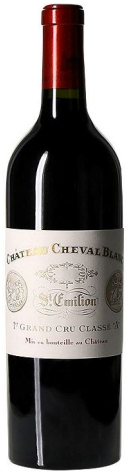
Château Cheval Blanc 2016

L'occasion pour n'importe quel amoureux de vin d'élargir ses horizons. Château Cheval Blanc produit l'un des deux premiers crus classés A de Saint-Emilion. Le domaine de l'ancienne métairie possède des sols sableux rougeâtres, riches en fer, qui contribuent à tirer le meilleur du cépage principal qu'est le cabernet franc. Les vins de Cheval Blanc se caractérisent toujours par leur finesse absolument remarquable et leurs tannins extrêmement soyeux. Un arôme noble et long. Un Cheval Blanc mûr dégage des arômes de cassis, de violette, de cerise, de chocolat au lait et d'herbes, et gagnera en complexité au fil des ans. Outre sa texture fine et soyeuse, il se distingue surtout par son incroyable fraîcheur, qui fait toute la singularité de ce vin.

Producteur	Château Cheval Blanc
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Millésime	2016
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2046
Cépages	Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	260166
Accord mets et vins	Fromage, Agneau, Truffes, Plats de poisson raffinés, Plats mijotés
Avis	Robert Parker 100/100



Vinification

Le Cheval Blanc 2016 a été élevé à 100% en fûts de chêne neufs.