



CHÂTEAU CHEVAL BLANC
1^{er} GRAND CRU CLASSÉ "A"
A.O.C. SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 58% Cabernet Franc, 42% Merlot.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 18 a 24 meses en barricas de roble francés 100% nuevas.

Capacidad de Guarda: 35 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De un profundo color rojo rubí con brillos violáceos y granates.



La intensidad de los aromas es muy pronunciada. En la nariz encontramos un cóctel de fruta roja, frambuesa y cereza, y fruta confitada, mora y ciruela. Agitando la copa revela un bouquet floral de rosa y lila, junto con un toque de almendra tostada, tabaco y sotobosque.



En el ataque los taninos son maduros y sedosos, lisos y redondos. Dominan frutas como cereza, ciruela y bayas rojas con toques muy elegantes y pulidos de tierra, trufa, vainilla y caramelos. El vino es flexible y completo y el final de buena longitud deja una frescura vibrante.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.

CHÂTEAU CHEVAL BLANC
1^{er} GRAND CRU CLASSÉ "A"

Château Cheval Blanc

Cheval Blanc es uno de los más grandes Châteaux de Burdeos, aunque con un carácter diferente a los de toda esta región, por varias razones. Su viñedo se sitúa en Saint Emilion, pero en el límite de Pomerol, lo cual le coloca entre dos estilos bien diferenciados. Además, utiliza un alto porcentaje de Cabernet Franc –a partes iguales con Merlot–, por lo que resulta delicioso recién embotellado y al mismo tiempo tiene una extensa vida en la botella. Situado en la meseta de Pomerol, el viñedo de Cheval Blanc es un auténtico mosaico, que ha ido sumando parcelas desde 1871 hasta completar 41 hectáreas.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com