



Château Cheval Blanc 2011

CHF 589.00 | 10 cl = CHF 78.53

Robe pourpre profonde dans le verre. Premier nez complexe aux notes florales de violette et de pivoine, évoluant vers des arômes de fruits rouges, framboise et cerise noire. Un millésime qui se distingue par son éclat, sa fraîcheur aromatique, sa précision et sa netteté. Attaque souple avec une bouche pleine, ronde, volumineuse et sensuelle, suivie d'une finale quasiment interminable. Un représentant affirmé du style classique de Cheval Blanc après plusieurs années de garde.

| | |
|-------------------------------|------------------------|
| Producteur | Château Cheval Blanc |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Saint-Emilion |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2011 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.0 % |
| Conservation | jusqu'en 2021 |
| Cépages | Cabernet Franc, Merlot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 260161 |



Vinification

L'élevage s'effectue pendant 18 mois en barriques neuves.

Terroir

Le Château Cheval Blanc bénéficie de trois grands types de sols : l'argile, les graves, et les graves mêlées de sable. Chacun est utilisé de manière optimale en fonction du cépage.

Histoire

Depuis six siècles, des vignerons se succèdent sur la terre de Cheval Blanc, qui s'inscrit elle-même dans une civilisation de la vigne vieille de 2 000 ans. La configuration actuelle du domaine remonte au milieu du XIXème siècle. En plus de 150 ans, les rênes de Cheval Blanc n'ont changé de mains qu'à une seule reprise, permettant au Château d'inscrire sa gestion technique dans la permanence, et de sauvegarder l'intégrité de son capital végétal.

