



Château Cheval Blanc 2006

Dès la première rencontre lors de la dégustation au domaine, ce Cheval Blanc a montré qu'il ne serait pas accessible dans sa jeunesse. Sa robe était alors violette noirâtre et le nez exhalait la truffe du Périgord, le cassis, la fumée et le thé Darjeeling. Il offre un mélange fou entre la fraîcheur éthérée du cabernet franc et l'onctuosité du merlot. Après avoir mûri plus de dix ans en bouteille, le Cheval Blanc 2006 commence maintenant à s'ouvrir et s'affiche comme l'unique représentant d'un vin particulier, comme il n'en existe qu'au niveau de Saint-Emilion.

Producteur	Château Cheval Blanc
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Saint-Emilion
Millésime	2006
Format	75 cl
Cépages	Merlot, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	259966



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.

