CHÂTEAU CHEVAL BLANC

LA CANTINA

Nel 1832 il Domaine fu acquistato da **Jean-Jacques Ducasse** che contribuì al suo sviluppo. Il suo prestigio aumentò e nel 1878 vinse la sua prima medaglia d'oro all'Esposizione Universale di Parigi.

L'eccellenza dei vini Cheval Blanc fu riconosciuta in tutto il mondo per i decenni successivi. Nel 1998, il passaggio di consegne a **Bernard Arnault** (LVMH) e al barone **Albert Frère**, che diedero nuova vita al Domaine, rispettandone la storia e il patrimonio.

Lo Château Cheval Blanc sorge su un vigneto di 39 ettari composto da 45 appezzamenti, piantati su terreni in cui si mescolano ghiaia, argilla e sabbia offrendo vini eccezionali. Il savoir-faire della Maison combina finezza di aromi, freschezza e delicatezza, con un raro potenziale di invecchiamento.

Uvaggio:
58% Merlot, 34% Cabernet Franc, 8% Cabernet Sauvignon.
Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:
per 18/24 mesi in barriques di rovere francese rinnovate annualmente.

Note di degustazione:
all'olfatto si percepiscono la complessità aromatica e la raffinatezza, ottenute grazie a un clima ottimale. La percentuale di Merlot conferisce a questo vino note di frutti rossi e scuri particolarmente intense. Note di lamponi, ciliegie, more, ribes nero; il tutto in un universo balsamico, di sottile dolcezza.

Anche l'attacco al palato è segnato dall'influenza del Merlot, dalla morbidezza, dall'aspetto avvolgente. Il Cabernet Franc aggiunge grande freschezza a metà palato.

Temperatura di servizio:
16/18° C.