

CHATEAU CHEVAL BLANC 2002

ШАТО ШЕВАЛЬ БЛАН 2002



Вино красное сухое

Аппелласьон: Saint-Emilion Grand Cru AOC

Сорта винограда: 53% Мерло, 47% Каберне Фран

Содержание алкоголя: 13%



Château Cheval Blanc называют лучшим вином Сен-Эмильона, что подтверждает его классификация Premier Grand Cru Classe группа «А». Шато Шеваль Блан имеет долгую и красочную историю, которая берет свое начало в 1832 году. Это был год, когда семья Ducasse приобрела землю, ранее известную как виноградник Le Barrail de Cailloux (что дословно переводится как «баррель маленьких камней» и отсылает к уникальной гравийной почве). Первая золотая медаль на Международной Выставке в Париже 1878 года и последующие медали изменили не только представление об этом вине, но и саму этикетку.

Шато Шеваль Блан является одной из самых современно оборудованных виноделен Бордо на сегодня. В 2011 году, с помощью архитектора Christian de Portzamparc, был полностью завершен проект реконструкции замка. Он включал в себя и обновление здания винодельни, погребов, комнаты винификации, дегустационного зала и изменение ландшафта прилегающих садов.

Близость к границе с Помролем сказывается на стиле вин Дома. Виноградник Шеваль Блан имеет площадь 39 га, и делится на части, исходя из типов почв. 40% земли – это гравийно-глинистые почвы с разными типами глины, 40% - гравийный почвы, 20% - песчано-глинистые с вкраплениями железа. Средний возраст лоз составляет 45 лет, при этом на винограднике имеются 100-летние лозы.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирается при разной степени зрелости, что добавляет сложности вину. Винификация проходит при контролируемой температуре в бетонных чанах. Вино выдерживается на 100% в новых дубовых бочках в течение 18-20 месяцев.



Органолептические характеристики:

Цвет: Насыщенный рубиновый.

Аромат: Обладает насыщенным ароматом спелых фруктов, специй, земли, шоколада и кофе.

Вкус: Полнотелое, прекрасно сбалансированное вино, с шелковистой и бархатной структурой.

Гастрономические рекомендации:

Отлично с мясом на гриле или тушеным мясом, запеченной дичью и твердыми сырами. Температура подачи: 16-18 °С.



Оценки и рейтинги:

Wine Spectator – 92 балла;

Decanter – 17,5 баллов.