



## LE PETIT CHEVAL

### 2º VINO DE CHÂTEAU CHEVAL BLANC

A.O.C. SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

#### VINIFICACIÓN

**Tipo de Vino:** Tinto.

**Varietades:** 53% Merlot, 44% Cabernet Franc, 3% Cabernet Sauvignon.

**Alcohol:** 13,5 %

**Reposo:** 18 meses en barricas de roble francés, 50% nuevo.

**Capacidad de Guarda:** 20 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 16 a 18 ° C

#### NOTAS DEL SOMMELIER



Rojo rubí de capa media alta con matices granate en el ribete y muy brillante.



La primera impresión en nariz es intensa y de fruta madura (cereza, y grosella negra), dando paso a toques frescos y aromáticos de menta, pétalos y rosa violeta.



El vino comienza muy potente, con cuerpo, y aterciopelado en el paladar. También está muy concentrado, con sabores de frutas rojas maduras. La textura es muy suave y el paladar medio cuenta con taninos sabrosos y redondos, envueltos por la frescura. El final muy largo.



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

CHÂTEAU CHEVAL BLANC  
1<sup>er</sup> 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](http://www.everestwinespirits.com)