CHÂTEAU CHEVAL BLANC

1921 est un excellent millésime pour les meilleurs vins de Saint-Emilion, et particulièrement pour Château Cheval Blanc. La grande chaleur durant les vendanges a concentré les sucres dans les raisins, permettant de vinifier un vin d'une complexité remarquable.

CONDITIONS CLIMATIQUES

TEMPÉRATURES ET PRÉCIPITATIONS

1921 est resté célèbre pour la chaleur torride qui enveloppa la région de Bordeaux durant le mois de septembre.
Les vendanges eurent lieu du 19 septembre au 5 octobre sous de très fortes chaleurs.

LES DEGUSTATIONS

15/04/2010

Ce millésime est un parfait mariage de richesse sucrée et de tension acide qui permit au vin de vieillir remarquablement.

Au nez, les arômes de fruits rouges, de cuir et de miel sont aisément perceptibles. La sensation de sucrosité est intense.

En bouche, les arômes de fruits à l'eau-de-vie, de cuir, de cire et de caramel dominent, agrémentés de notes de prunes très mûres et de fleurs séchées. Ronde et ample, portée par une tension acide encore très vive qui soutient la richesse des arômes, la bouche s'achève sur une finale d'une longueur exceptionnelle.