

# CHÂTEAU CHEVAL BLANC



Le deuxième meilleur millésime, après 1934, de cette décennie avare en grandes réussites. Un vin floral et fumé, d'une grande douceur et d'une bonne intensité.

## **PARTICULARITÉ DU MILLÉSIME**

### **MATURITÉ DES RAISINS ET RENDEMENT**

Les vendanges débutèrent le 20 septembre et s'achevèrent le 30 septembre pour une minuscule récolte de 15,7 hectolitres/hectare.

## **LES DEGUSTATIONS**

### **15/04/2010**

Le nez de Cheval Blanc 1937 est dominé par des arômes de fleurs séchées avec une pointe d'acidité encore présente. Très évolué, la plupart des dégustateurs récents parle de notes de poussière et de fumée.

En bouche, il est encore très vif et très soyeux à la fois. La trame tannique est encore sensible dans ce vin éthéré et aérien qui a conservé des arômes de fumé et de fleurs fanées délicates.

D'une grande longueur, il est encore d'une beauté vieillie intéressante et d'un charme ancien plaisant.