

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

Equipo Deckman's: hoy exploramos **Château Cheval Blanc**, uno de los vinos más icónicos de **St. Emilion, Right Bank, Burdeos**. Reconocido por su elegancia, sutileza y complejidad, Cheval Blanc es un ejemplo perfecto de cómo un terroir excepcional y un cuidado extremo del viñedo producen vinos que son **gastronómicos, memorables y universales**.

Historia y ubicación:

Château Cheval Blanc se encuentra en **St. Emilion**, en la ribera derecha de Burdeos, sobre suelos de **arcilla y grava con presencia de piedra caliza**, ideales para Merlot y Cabernet Franc. Su historia documentada comienza en el siglo XVIII, y desde entonces se ha consolidado como un símbolo de calidad y refinamiento. Su estatus de **Premier Grand Cru Classé (A)** refleja su prestigio y consistencia. La propiedad ha permanecido en manos de familias dedicadas a mantener la tradición, actualmente bajo la supervisión de la sociedad **LVMH Moët Hennessy – Cheval Blanc**, con enfoque en innovación y excelencia.

Terroir y características:

Los viñedos de Cheval Blanc tienen exposición óptima al sol y drenaje perfecto, lo que permite maduración uniforme de la uva. El blend clásico es **Merlot (aprox. 60%) y Cabernet Franc (aprox. 40%)**, generando vinos **con taninos refinados, fruta roja y negra concentrada, notas florales, especias suaves y mineralidad**. Su estilo es elegante, equilibrado y gastronómico, con gran capacidad de guarda.

Wine Facts y presencia mundial:

- Premier Grand Cru Classé (A) en St. Emilion
- Capacidad de guarda: 30–50 años
- Aromas: frutos rojos, grosella, violetas, cedro, mineralidad
- Distribución internacional: restaurantes top, coleccionistas, subastas, guías internacionales
- Reconocido por consistencia y expresión del terroir

Dueño y enólogo:

- **Dueño:** LVMH Moët Hennessy – Cheval Blanc
- **Enólogo:** Jean-Philippe Delmas, responsable de vinificación y crianza, asegurando expresión, equilibrio y calidad consistente

Puente con Baja California y Deckman's:

Aunque nuestros viñedos no replican el clima de St. Emilion, los principios son los mismos: **estructura, fruta, equilibrio y gastronomía**. Nuestros ensambles de Cabernet y Merlot del Valle de Guadalupe y Ojos Negros reflejan estos valores, generando vinos listos para acompañar borrego, rib eye, solomillo y costilla braseada. Incluso platos con reducción o hierbas fuertes se benefician de esta armonía

Maridaje práctico:

- Tintos → rib eye, borrego, solomillo, costilla braseada
- Platos con hierbas, jugos y salsas concentradas → resaltan complejidad del vino

Tip de servicio:

Cuando un cliente mencione Cheval Blanc o St. Emilion, conecta con nuestros vinos mexicanos:

“Si le gusta Cheval Blanc, nuestro ensamble del Valle ofrece la misma elegancia, fruta y estructura para su plato, pero con identidad mexicana.”

Cierre motivacional:

Château Cheval Blanc nos enseña que **terroir, cuidado y precisión crean vinos icónicos**. En Deckman's aplicamos la misma filosofía: servimos **Baja California con orgullo, consistencia y excelencia**, cada copa y cada mesa, transformando la experiencia del cliente y diferenciando nuestro servicio a nivel internacional.