



CHÂTEAU CHEVAL BLANC

The Shining Star of St. Émilion

Melano – Mercoledì 8 novembre 2017

ARVI ha il grande piacere di ospitare l'indiscussa proprietà nel panorama borlese, Château Cheval Blanc, con la presenza esclusiva del direttore tecnico Pierre-Olivier Clouet, mercoledì 8 novembre 2017 presso il The Secret Spot a Melano.



Nato da un terroir unico e da un eccezionale savoir-faire, il Grand Cru Classé A Château Cheval Blanc, tramanda la leggenda di uno dei più prestigiosi vini di Bordeaux, millesimato dopo millesimato.

Di appartenenza al magnate Bernard Arnault, presidente del gruppo LVMH, Cheval Blanc è ubicato tra Saint-Émilion e Pomerol, nel cuore dei vigneti di Bordeaux. La tenuta deve la sua identità ai terreni di ciottoli e argilla dei 45 appezzamenti che compongono la tenuta. Sui 39 ettari di vigneto, crescono in armonia due varietà d'uva che si completano a vicenda perfettamente: Cabernet Franc e Merlot.

A presentare le grandi annate presentate durante la serata, come la 2000, 2005 e 2009 sarà proprio Pierre-Olivier Clouet. Una serata di grandi emozioni e di grandi annate in degustazione con la possibilità di provare la nuova creazione di casa Cheval Blanc: Petit Cheval Blanc!

THE WINE LIST

Champagne di benvenuto

Petit Cheval Blanc 2014

Petit Cheval 2011 – James Suckling 90

Château Cheval Blanc 2000 – Robert Parker 99

Château Cheval Blanc 2004 – René Gabriel 19

Château Cheval Blanc 2005 – Robert Parker 100

Château Cheval Blanc 2006 – Robert Parker 97

Château Cheval Blanc 2009 – René Gabriel 20

Château d'Yquem 2015 – René Gabriel 20

TICKET

CHF 600.00, IVA Incl.

RSVP: events@arvi.ch

EARLYBIRD TICKET PRICE

CHF 480.00, IVA Incl.

Offerta valida fino al 17.10.2017

LOCATION

19.00h

ARVI SA - The Secret Spot

Via Pedemonte di Sopra 1, CH-6818 Melano

Dress Code: Smart casual

ADDITIONAL INFORMATION

I posti sono limitati a 20 persone. In caso di mancato raggiungimento della soglia minima di partecipanti, ARVI si riserva il diritto di annullare o posticipare l'evento. Sarà data conferma definitiva solo dopo il saldo della fattura entro e non oltre mercoledì 1 novembre 2017. La quota di iscrizione non è rimborsabile. Si prega di notare che verrà servito un solo bicchiere da degustazione per persona per etichetta. Il prezzo include il materiale didattico e un menu in abbinamento ai vini.