



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Haut-Brion – Grandeur éternelle. Finesse intemporelle.

Description:

La forme conique de la bouteille de cette maison est indubitable, mais surtout la position particulière du Château Premier Cru de Haut-Brion se traduit par le fait qu'il est le seul des châteaux classés en 1855 non pas dans le Médoc, mais dans l'appellation Pessac-Léognan. Le sol est constitué d'une fondation de gravier de plusieurs mètres de profondeur, ce qui donne au vin son caractère incomparable. De plus, Haut-Brion attache une grande importance à la sélection et à la propagation des meilleures vignes. De bonnes conditions pour un Grand Vin complexe, qui a toujours été stylistiquement caractérisé par l'élégance et l'harmonie ainsi que par une abondance d'arômes fruités et terreux.

Profil aromatique:

Bouquet très complexe aux délicates notes de cassis fraîchement cueilli, de bois de santal et de gelée de sureau. En deuxième nez viennent des nuances de jus de griotte, de tabac blond et de fines herbes séchées. Bouche veloutée et d'une grande complexité, racée et équilibrée, avec des tannins cacaotés et parfaitement mûrs, corps d'athlète. Explosion de baies noires dans la finale longue et concentrée, d'une astringence royale, avec des notes minérales et de jus de prune.

Va bien avec:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Producteur: Pessac-Léognan AOC

Fabrication: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 15.0%

Prêt à boire: 2032-2070

Raisins: 52.3% Merlot, 38.6% Cabernet Sauvignon, 9.1% Cabernet Franc

N° article: 0461623

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Pays d'origine: France
Classifications: James Suckling 99/100, Decanter 98/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, Parker 98/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19.5/20
Raisins: 52.3% Merlot, 38.6% Cabernet Sauvignon, 9.1% Cabernet Franc
Prêt à boire: 2032-2070
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: en Barrique
Teneur en alcool: 15.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.