



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

«Le meilleur Haut-Brion, et le plus monumental, que j'aie jamais dégusté» (Tjark Wi

Description:

Le Château Haut-Brion compte parmi les vins légendaires du monde et confirme de manière impressionnante son statut d'exception avec le millésime 2025. Même dans les conditions difficiles d'un cycle végétatif marqué par une grande sécheresse estivale et des pics de chaleur dépassant les 40 degrés, ce Premier Cru révèle la profondeur et la complexité si caractéristiques d'Haut-Brion. Un bouquet profond et des tanins serrés confèrent au vin une structure et une expressivité exceptionnelles. Malgré son impressionnante concentration, ce grand Haut-Brion se révèle soyeux, précis et parfaitement équilibré. Un vin d'une grandeur intemporelle.

Profil aromatique:

Bouquet complexe et d'une immense profondeur, graphite, une touche de cassis, une note d'eucalyptus, des arômes nobles de cassis. En bouche, il est puissant, avec une texture soyeuse, une structure tannique parfaitement mûre et dense, une race équilibrée, une note salée noble dans l'extrait mûr, un corps bien dessiné. Dans la finale concentrée et interminable, on retrouve des notes de cerise sauvage, une minéralité sombre et une astringence sublime.

Accompagne idéalement:

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

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Producteur: Pessac-Léognan AOC

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

A boire: 2030-2075

Cépage(s): 62% Merlot, 26.2% Cabernet Sauvignon, 11.8% Cabernet Franc

N° article: 0461625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	WeinWisser 20/20, Jeb Dunnuck 97-100/100, James Suckling 98-99/100, Parker 98-100/100
Cépage(s):	62% Merlot, 26.2% Cabernet Sauvignon, 11.8% Cabernet Franc
A boire:	2030-2075
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.