MÖVENPICK
VINS



Château Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Pièce de collection rare

Description:
Ce Bordeaux blanc est l'un des vins blancs les plus prestigieux du monde, une véritable légende et une icône absolue. Aucun autre vin blanc de Bordeaux n'offre une combinaison comparable d'élégance, de richesse et de minéralité, son équilibre entre opulence et fraîcheur est unique. Les raisins proviennent de sols graveleux et sablonneux du célèbre Château Haut-Brion - un terroir qui joue un rôle déterminant dans la finesse unique du vin. Les raisins sont vendangés à la main et rigoureusement sélectionnés, l'élevage se fait principalement en fûts de chêne neufs afin de conférer au vin structure et longévité. Par rapport à la plupart des autres vins blancs de Bordeaux, le Haut-Brion Blanc se distingue par sa forte proportion de sémillon, qui lui confère une ampleur, une profondeur et une onctuosité exceptionnelles, complétées par la fraîcheur aromatique et la vivacité du sauvignon blanc. Les vignes, dont certaines ont plus de 40 ans, donnent des arômes concentrés et une énorme complexité au palais. Seuls 3 hectares de vignes sont disponibles pour ce vin blanc convoité dans le monde entier - seules 6000 bouteilles environ sont mises en bouteille chaque année, ce qui fait du Haut-Brion Blanc une pièce de collection extrêmement rare.

Profile aromatique:
Séduisant bouquet de pamplemousse, avec des touches pêche de vigne et de pétales de rose blanche, de badiane et de citronnelle. Bouche fluide, équilibré et racée avec une minéralité soutenue et un corps plein d'énergie. Finale serrée aux jolies notes de pamplemousse, sur une élégante pointe de sel.

Va bien avec:
Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Température:
Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Pays d'origine: France
Appellation: Graves/Pessac Léognan
Teneur en alcool: 14.0%
N° article: 0361112

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Pays d'origine:	France
Classifications:	Score 20/20
Teneur en alcool:	14.0%
Température:	Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch