



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Evoque un 1988, un peu plus concentré dans son genre!

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, foncé, au chatolement lilas très fin. Bouquet dense, profond, et plaisamment concentré; attaque d'encre, aux parfums de myrtille, fraîche et encore sur la réserve; sous-tendu de notes boisées et vanillées. Bouche étoffée, tanins très présents; charnu, traits virils, acidité poivrée. Finale aromatique.

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Grave

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2040

Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461606

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 96/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2040
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.