



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

René Gabriel: «C'est pour moi l'un des tout premiers.»

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 très foncé aux reflets lilas et violets. Bouquet floral aux accents de roses sombres, et de baies noires, montrant comme chez Mission Haut-Brion des nuances de goudron et de truffes d'automne. Alors que le nez est sur la réserve, la bouche est déjà très aromatique, sur des variations de petits fruits noirs, d'une puissance moyenne mais dense et tout en finesse. C'est un Haut-Brion plein de caractère, qui dévoile déjà, comme il se doit, un côté très féminin et qui fait partie selon moi des meilleurs premiers crus.

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: 13.5%

A boire: jusqu'en 2055

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Parker 95/100, James Suckling 94/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2055
Vol. alcool:	13.5%
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.