



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Haut-Brion – Grandeur éternelle. Finesse intemporelle.

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:

Rouge rubis profond. Bouquet opulent de pruneaux et de réglisse, avec en arrière nez du gruaou rouge et du tabac brésilien. En bouche, la texture est légèrement cassante avec des notes délicatement granuleuses en soutien. Finale complexe avec des baies bleues et de la verveine. - WeinWisser

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

Elevage: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: 2026-2044

Cépage(s): 48.7% Merlot, 43.2% Cabernet Sauvignon, 8.1% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: France
Notation: James Suckling 100/100, Antonio Galloni 96-98/100, Parker 98/100, WeinWisser 17/20
Cépage(s): 48.7% Merlot, 43.2% Cabernet Sauvignon, 8.1% Cabernet Franc
A boire: 2026-2044
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 20 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0%
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.