



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:

Pourpre profond, centre opaque et reflets lilas. Bouquet dense de baies noires aux notes profondes de terroir, puis en deuxième nez des nuances de fleurs de cassis, de réglisse et de truffes au chocolat noir. Bouche sublimement veloutée, d'une belle plénitude, avec des tannins serrés en soutien. Le corps d'un athlète modèle avec une finale complexe de cerise sauvage et d'olive noire, sur des touches minérales et une astringence royale.

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

A boire: 2030-2060

Cépage(s): 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 100/100, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99/100, WeinWisser 20/20
Cépage(s):	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
A boire:	2030–2060
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 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.