



## Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un très grand Haut-Brion classique

### 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:

Bouquet dense et complexe de cassis, de pâte d'olive et de bois précieux, puis en deuxième nez de truffes d'été, de palissandre et tabac Burley. Complexe et soyeux en bouche, avec des tannins cacaotés, extrêmement profond, avec un corps parfaitement sculpté aux muscles délicats. Petits fruits noirs et pastilles de cassis dans la finale concentrée, d'une astringence sublime avec de tout petits écueils (granuleux). Il reflète parfaitement le millésime et rappelle (à cause de l'alcool plus bas) le 1990 avec plus de précision dans le vignoble.

### 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:** 15.0%

**A boire:** 2030-2065

**Artikelnummer:** 0461621

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Château Haut-Brion

1er Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

|                     |                                                                                                                                                   |
|---------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>    | France                                                                                                                                            |
| <b>Notation:</b>    | WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 95-97/100, Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 97-98/100, Neal Martin 95-97/100, Parker 97/100            |
| <b>A boire:</b>     | 2030-2065                                                                                                                                         |
| <b>Vol. alcool:</b> | 15.0%                                                                                                                                             |
| <b>Servier:</b>     | 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. |