2017 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Description:
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

Note de dégustation:
Rubis-grenat profond, disque violet. Bouquet complexe aux notes profondes de cuir, de groseilles rouges et de framboises. En deuxième nez se dévoilent des nuances gourmandes de violette, de darjeeling et de moka. La bouche soyeuse est un enchantement avec ses tannins parfaitement charpentés, un extrait délicatement mordant, à la fois envoûtant et saisissant. Longue finale sur une symphonie de cerises sauvages, de bois de rose et de graphite.

Accompagne idéale:
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.

Conseils de service:
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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Haut Brion
Notation(s):	Parker 95–97/100, James Suckling 95–96/100
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	2028–2060
Cépage(s):	53% Merlot, 40.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc
Référence:	0461617

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	Parker 95–97/100, James Suckling 95–96/100
Cépage(s):	53% Merlot, 40.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc
Apogée:	2028–2060
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch