



2018 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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 100/100, Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 99/100

Elevage:

22 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

2026–2054

Cépage(s):

49.4% Merlot, 38.7% Cabernet Sauvignon, 11.9% Cabernet Franc

Référence:

0461618

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 100/100, Wine Spectator 98/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 99/100
Cépage(s):	49.4% Merlot, 38.7% Cabernet Sauvignon, 11.9% Cabernet Franc
Apogée:	2026–2054
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
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.