



2018 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:

Bouquet très complexe aux délicates notes de cassis fraîchement cueilli, de bois de santal et de gelée de sureau. En deuxième nez viennent des nuances de jus de griotte, de tabac blond et de fines herbes séchées. Bouche veloutée et d'une grande complexité, racée et équilibrée, avec des tannins cacaoisés et parfaitement mûrs, corps d'athlète. Explosion de baies noires dans la finale longue et concentrée, d'une astringence royale, avec des notes minérales et de jus de pruneau.

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, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 98/100, James Suckling 99/100, Wine Spectator 98/100
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, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 98/100, James Suckling 99/100, Wine Spectator 98/100
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.