



2016 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Note de dégustation:

Pourpre, grenat sur le disque. Les mûres dominent le bouquet complexe sur des notes de violettes, de thé froid aux fruits et une touche d'After-Eight. Un vin royal ! Dans la bouche puissante, il commence sur une texture souple et onctueuse, puis il explose littéralement avec des saveurs de cassis, de tabac dominicain, de peau de prune et de pulpe de mûre. La finale interminable et opulente souligne sa classe exceptionnelle. Le meilleur vin de Pessac-Léognan, avec une tendance claire aux meilleures notes !

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, WeinWisser 19.5/20, Jeb Dunnuck 98+/100, James Suckling 100/100

Vol. alcool: 15.0 %

Référence: 0461616

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, WeinWisser 19.5/20, Jeb
Dunnock 98+/100, James Suckling 100/100
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.