



2019 Château Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Note de dégustation:

Séduisant bouquet de pamplemousse, avec des touches pêche de vigne et de pétales de rose blanche, de badiane et de citronnelle. Bouche fluide, équilibré et racée avec une minéralité soutenue et un corps plein d'énergie. Finale serrée aux jolies notes de pamplemousse, sur une élégante pointe de sel.

Accompagne idéale:

Délicieux avec de la volaille, du poisson, des fromages à pâte molle et des feuilletés. Vous l'apprécierez également avec des pâtés, du carpaccio de poisson, de la sauce aux morilles et un soufflé au fromage.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:FranceRégion:Bordeaux

Sous-région: Graves/Pessac Léognan Producteur: Château Haut Brion

Notation(s): James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio Galloni 97/100,

Neal Martin 96/100, Parker 94/100

Vol. alcool: 14.0 %

Cépage(s):

Référence: 0361119



Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine: France

Notation(s): James Suckling 100/100, Score 20/20, Antonio

Galloni 97/100, Neal Martin 96/100, Parker

94/100

Cépage(s):

Vol. alcool: 14.0 %

Service: Frais, entre 9 et 12 degrés