



## 2015 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

**Note de dégustation:**

Pourpre-grenat saturé, dense au centre, lueur lilas sur le disque. Si je n'avais pas su que j'étais à Haut-Brion dans une dégustation en primeur, j'aurais peut-être au nez pu le placer dans les très grands californiens. Bouquet sur des parfums de chocolat noir, de menthe et un souffle d'eucalyptus. Charnu et massif en bouche, ses tannins sont ronds, mais suffisants pour une très longue vie, l'équilibre est merveilleux, la finale persistante qui montre encore beaucoup de concentration a déjà des nuances de tabac brun et de myrtilles.

**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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château Haut Brion
<b>Notation(s):</b>	Parker 100/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 97/100
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2055
<b>Référence:</b>	0461615

## 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, René Gabriel 19/20, Jeb  
Dunnuck 100/100, James Suckling 97/100  
**Apogée:** jusqu'en 2055  
**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.