



2024 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Le poing de fer dans un gant de velours de Pessac !

Description:

Avec 47,2 % de cabernet sauvignon, 37,5 % de merlot et 15,3 % de cabernet franc, le millésime 2024 est l'un des plus petits de l'histoire de Haut-Brion - le résultat d'une sélection particulièrement stricte dans le vignoble et dans la cave. Il en résulte un Haut-Brion exceptionnel aux tanins soyeux, au parfum floral et à la finale riche et fruitée. Un vin d'une incroyable finesse et d'un grand potentiel de vieillissement.

Note de dégustation:

Bouquet séduisant, cerise sauvage fraîchement cueillie, épices nobles de cassis et lilas. En deuxième approche, myrtille, bois de santal et menthe. Une bouche sublime, d'un raffinement et d'une élégance incroyables, à la texture soyeuse et à la trame tannique serrée, qui reste juteuse et dansante avec un corps bien entraîné. La finale concentrée et interminable présente des contours de baies noires, de l'estragon et une astringence royale. Traduit avec DeepL.com (version gratuite)

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):

Score 20/20, WeinWisser 19+/20, James Suckling 97-98/100, Vinum 97/100

Apogée:

2032-2065

Cépage(s):

Référence:

0461624

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): Score 20/20, WeinWisser 19+/20, James Suckling 97–98/100, Vinum 97/100
Cépage(s): 2032–2065
Apogée:
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.