



2011 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

René Gabriel: «C'est pour moi l'un des tout premiers.»

Note de dégustation:

Pourpre très foncé aux reflets lilas et violets. Bouquet floral aux accents de roses sombres, et de baies noires, montrant comme chez Mission Haut-Brion des nuances de goudron et de truffes d'automne. Alors que le nez est sur la réserve, la bouche est déjà très aromatique, sur des variations de petits fruits noirs, d'une puissance moyenne mais dense et tout en finesse. C'est un Haut-Brion plein de caractère, qui dévoile déjà, comme il se doit, un côté très féminin et qui fait partie selon moi des meilleurs premiers crus.

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 95/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100, James Suckling 94/100
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2055
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0461611

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 95/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100, James Suckling 94/100
Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2055
Vol. alcool: 13.5 %
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.