



2006 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Evoque un 1988, un peu plus concentré dans son genre!

Description:

Unverwechselbar ist schon die konische Flaschenform dieses Hauses, doch vor allem lässt sich die Sonderstellung des Premier-Cru-Châteaux Haut-Brion daran ablesen, dass es als einziges der im Jahr 1855 klassifizierten Châteaux nicht im Bereich Médoc, sondern in der Appellation Pessac-Léognan liegt. Der Boden besteht aus einem viele Meter tiefen Kiesgrund, was dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter verleiht. Zudem legt man bei Haut-Brion extrem viel Wert auf die Selektion und Vermehrung der besten Rebstöcke. Großartige Voraussetzungen für einen komplexen Grand Vin, der sich stilistisch seit jeher durch Eleganz und Harmonie sowie eine Fülle von fruchtigen und erdigen Aromen auszeichnet.

Note de dégustation:

Pourpre profond, foncé, au chatoiement lilas très fin. Bouquet dense, profond, et plaisamment concentré; attaque d'encre, aux parfums de myrtille, fraîche et encore sur la réserve; sous-tendu de notes boisées et vanillées. Bouche étoffée, tanins très présents; charnu, traits virils, acidité poivrée. Finale aromatique.

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 96/100, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2040

Cépage(s):

57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc

Référence:

0461606

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 96/100, Wine Spectator 94/100,
WeinWisser 18/20
Cépage(s): 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20%
Cabernet Franc
Apogée: jusqu'en 2040
Vol. alcool: 14.5 %
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.