



## Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Haut-Brion – Grandezza eterna. Raffinatezza senza tempo.

### Descrizione:

La forma conica delle bottiglie di questa casa è già di per sé inconfondibile, ma ciò che contraddistingue maggiormente il Premier Cru Château Haut-Brion è il fatto che, unico tra i châteaux classificati nel 1855, non si trova nella zona del Médoc, bensì nella denominazione Pessac-Léognan. Il terreno è costituito da uno strato di ghiaia profondo molti metri, che conferisce al vino il suo carattere inconfondibile. Inoltre, a Haut-Brion si attribuisce grande importanza alla selezione e alla moltiplicazione dei migliori vitigni. Condizioni ottimali per un Grand Vin complesso, che da sempre si distingue per lo stile elegante e armonioso e per la ricchezza di aromi fruttati e terrosi.

### Profilo aromatico:

Un bouquet molto complesso con note delicate di ribes nero appena colto, legno di sandalo e gelatina di sambuco. Il secondo naso rivela note di succo di marasca, tabacco leggero ed erbe secche. Il palato è vellutato e di grande complessità, impetuoso ed equilibrato, con tannini al cacao e perfettamente maturi e un corpo atletico. Un'esplosione di bacche scure sul finale lungo e concentrato, con astringenza reale, note minerali e succo di prugna.

### Abbinamenti:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Denominazione:** Graves/Pessac Léognan

**Produttore:** Pessac-Léognan AOC

**Produzione:** in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 15.0%

**Maturità di degustazione:** 2007

**Uva:** 52.3% Merlot, 38.6% Cabernet Sauvignon, 9.1% Cabernet Franc

**Numero articolo:** 0461623

## Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

### Château Haut-Brion

1er Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Paese di origine:** Francia

**Valutazioni:** James Suckling 99/100, Decanter 98/100, Falstaff 97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, Parker 98/100, Vinum 98/100, WeinWisser 19.5/20

**Uva:** 52.3% Merlot, 38.6% Cabernet Sauvignon, 9.1% Cabernet Franc

**Maturità di degustazione:** 2012-2070

**Viticultura:** Tradizionale

**Produzione:** in barrique

**Gradazione alcolica:** 15.0%

**Temperatura:** Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.