



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

„Il miglior Haut-Brion, nonché il più imponente, che io abbia mai degustato“ (Tjark W)

Descrizione:

Lo Château Haut-Brion è uno dei vini leggendari del mondo e con l'annata 2025 conferma in modo impressionante il suo status d'eccezione. Anche nelle difficili condizioni di un ciclo vegetativo caratterizzato da una grande siccità estiva e picchi di calore superiori ai 40 gradi, questo Premier Cru mostra la profondità e la complessità così tipiche di Haut-Brion. Un bouquet profondo e tannini ben integrati conferiscono al vino una struttura e un'espressività straordinarie. Nonostante la sua impressionante concentrazione, questo grande Haut-Brion risulta setoso, preciso e perfettamente equilibrato. Un vino di grandezza senza tempo.

Profilo aromatico:

Bouquet complesso e incredibilmente profondo, grafite, un accenno di ribes nero, un accenno di eucalipto, nobile spezia di cassis. Al palato potente con una trama setosa, perfettamente maturo, struttura tannica ben tessuta, razza equilibrata, una nobile nota salata nell'estratto maturo, corpo ben allenato. Ciliegia selvatica, mineralità scura e astringenza sublime nel finale concentrato e infinito.

Ideale con:

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

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2075

Varietà d'uva: 62% Merlot, 26.2% Cabernet Sauvignon, 11.8% Cabernet Franc

Numero articolo: 0461625

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	WeinWisser 20/20, Jeb Dunnuck 97-100/100, James Suckling 98-99/100, Parker 98-100/100
Varietà d'uva:	62% Merlot, 26.2% Cabernet Sauvignon, 11.8% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2075
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Servier:	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.