



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

René Gabriel: "Per me è uno dei primissimi."

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Porpora molto scuro con note di lilla e viola. Bouquet floreale con accenti di rose scure e bacche nere, con note di catrame e tartufo autunnale, come per Mission Haut-Brion. Mentre il naso è riservato, il palato è già molto aromatico, con variazioni di frutti a bacca nera, di media intensità ma denso e pieno di finezza. Si tratta di un Haut-Brion pieno di carattere, che rivela già, come dovrebbe, un lato molto femminile, e a mio parere uno dei migliori first growth.

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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Grave

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2055

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95/100, James Suckling 94/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Da bere:	da subito fino al 2055
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.