



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Haut-Brion – Grandezza eterna. Raffinatezza senza tempo.

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:

Rubino granato intenso, disco viola. Bouquet complesso con note profonde di cuoio, ribes e lamponi. Il secondo naso rivela sfumature di violetta, darjeeling e moka. Il palato setoso è un incanto, con tannini perfettamente strutturati e un estratto delicatamente pungente che ammalia e avvince. Finale lungo su una sinfonia di ciliegie selvatiche, legno di rosa e grafite.

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

Produzent: Pessac-Léognan AOC

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2028-2060

Varietà d'uva: 53% Merlot, 40.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 95-97/100, James Suckling 95-96/100
Varietà d'uva:	53% Merlot, 40.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc
Da bere:	2028-2060
Vol. alcolici:	15.0%
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.