



## 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:**

Rosso rubino intenso. Bouquet opulento di prugne secche e liquirizia, con farina d'avena rossa e tabacco brasiliano nel retrogusto. Al palato, la struttura è leggermente friabile con note delicatamente granulose. Finale complesso con bacche blu e verbena. - WeinWisser

### **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

**Allevamento:** 20 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 15.0%

**Da bere:** 2026-2044

**Varietà d'uva:** 48.7% Merlot, 43.2% Cabernet Sauvignon, 8.1% Cabernet Franc

**Artikelnummer:** 0461619

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Haut-Brion

1er Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Francia  
**Valutazioni:** James Suckling 100/100, Antonio Galloni 96-98/100, Parker 98/100, WeinWisser 17/20  
**Varietà d'uva:** 48.7% Merlot, 43.2% Cabernet Sauvignon, 8.1% Cabernet Franc  
**Da bere:** 2026-2044  
**Weinbau:** Tradizionale  
**Allevamento:** 20 Mesi in barrique  
**Vol. alcolici:** 15.0%  
**Servier:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.