



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:

Porpora intenso con centro opaco e riflessi lilla. Un bouquet denso di bacche nere con profonde note di territorio, seguito da sentori di fiori di ribes nero, liquirizia e tartufi di cioccolato fondente. Il palato è sublimemente vellutato e corposo, con tannini stretti e sostenuti. Il corpo di un atleta modello, con un finale complesso di ciliegia selvatica e oliva nera, tocchi minerali e astringenza reale.

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: 18 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2030-2060

Varietà d'uva: 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc

Artikelnummer: 0461620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: James Suckling 100/100, Decanter 97/100, Jeb
Dunnuck 100/100, Parker 99/100, WeinWisser
20/20
Varietà d'uva: 49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 7%
Cabernet Franc
Da bere: 2030-2060
Weinbau: Tradizionale
Allevamento: 18 Mesi in barrique
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
decentarlo.