

# **Château Haut-Brion**

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un grande classico dell'Haut-Brion

#### 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:**

Bouquet denso e complesso di ribes nero, pasta di olive e legni pregiati, seguito da un secondo naso di tartufi estivi, legno di rosa e tabacco Burley. Complesso e setoso al palato, con tannini di cacao, estremamente profondo, con un corpo perfettamente scolpito di muscoli delicati. Piccoli frutti neri e pallini di ribes nero sul finale concentrato, con astringenza sublime e piccoli difetti (granulosi). Riflette perfettamente l'annata e ricorda (per via dell'alcol più basso) il 1990, con una maggiore precisione in vigna.

## 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: 2030-2065
Artikelnummer: 0461621

# Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

# **Château Haut-Brion**

1er Cru Classé Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** Francia

**Valutazioni:** WeinWisser 19.5/20, Antonio Galloni 95–97/100,

Jean-Marc Quarin 95/100, James Suckling 97-98/100, Neal Martin 95-97/100, Parker

97/100

**Da bere:** 2030-2065 **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.