



Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un grande classico dell'Haut-Brion

Descrizione:

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.

Profilo aromatico:

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.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Pessac-Léognan AOC

Allevamento: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: 2030-2065

Varietà d'uva: 50.3% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 11.7% Cabernet Franc

Numero articolo: 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
Varietà d'uva:	50.3% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon, 11.7% Cabernet Franc
Da bere:	2030-2065
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.