



2017 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Descrizione del vino:

La forma conica della bottiglia è inconfondibile, ma la posizione speciale dello Château Premier Cru de Haut-Brion si riflette nel fatto che è l'unico degli châteaux classificati nel 1855 non nel Médoc, ma nella denominazione Pessac-Léognan. Il terreno è costituito da una base di ghiaia profonda diversi metri, che conferisce al vino il suo carattere incomparabile. Haut-Brion attribuisce inoltre grande importanza alla selezione e alla propagazione dei migliori vitigni. Buone condizioni per un Grand Vin complesso, da sempre caratterizzato da eleganza e armonia, oltre che da un'abbondanza di aromi fruttati e terrosi.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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 d'origine:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Haut Brion

Valutazioni:

Parker 95–97/100, Score 20/20, James Suckling 95–96/100

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2028-2060

Varietà d'uva:

53% Merlot, 40.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0461617

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 95–97/100, Score 20/20, James Suckling 95–96/100
Varietà d'uva:	53% Merlot, 40.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc
Maturità:	2028-2060
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	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.