



2017 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Haut Brion
Valutazioni:	Parker 95–97/100, 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: FR
Valutazioni: Parker 95–97/100, 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. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.