



2020 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:

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.

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:

James Suckling 100/100, Score 20/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99/100, WeinWisser 20/20

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

15.0 %

Maturità:

2030-2060

Varietà d'uva:

49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc

Numero di articolo:

0461620

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 20/20, Decanter 97/100, Jeb Dunnuck 100/100, Parker 99/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	49% Merlot, 44% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc
Maturità:	2030-2060
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
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.