



2021 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un grande classico dell'Haut-Brion

Nota di degustazione:

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.

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: Francia
Regione: Bordeaux
Sottoregione: Graves/Pessac Léognan
Produttore: Château Haut Brion
Valutazioni: Score 20/20, 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

Gradazione alcolica: 15.0 %
Maturità: 2030-2065
Varietà d'uva:
Numero di articolo: 0461621

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Score 20/20, 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:
Maturità: 2030-2065
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.