



## 2015 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

René Gabriel: «Gehört für mich an die Spitze der Premiers.»

**Nota di degustazione:**

Granato porpora saturo, denso al centro, con un riflesso lilla sul disco. Se non avessi saputo di essere ad Haut-Brion per una degustazione en primeur, avrei potuto collocarlo tra i grandi californiani. Un bouquet di cioccolato fondente, menta e un accenno di eucalipto. Al palato è carnoso e massiccio, i suoi tannini sono rotondi ma sufficienti per una vita molto lunga, l'equilibrio è meraviglioso, il finale persistente che mostra ancora molta concentrazione ha già note di tabacco marrone e mirtilli.

**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.

|                         |  |
|-------------------------|--|
| <b>Paese d'origine:</b> | FR   |
| <b>Regione:</b>         | Bordeaux   |
| <b>Sottoregione:</b>    | Graves/Pessac Léognan  |
| <b>Produttore:</b>      | Château Haut Brion   |
| <b>Valutazioni:</b>     | Parker 100/100, René Gabriel 19/20, Jeb Dunnuck 100/100, James Suckling 97/100 |

|                             |             |
|-----------------------------|-------------|
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 15.0 %      |
| <b>Maturità:</b>            | fino a 2055 |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0461615     |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Haut-Brion**

1er Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Origine:** FR  
**Valutazioni:** Parker 100/100, René Gabriel 19/20, Jeb  
Dunnuck 100/100, James Suckling 97/100  
**Maturità:** fino a 2055  
**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.