



2011 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

René Gabriel: "Per me è uno dei primissimi.

Nota di degustazione:

Porpora molto scuro con note di lilla e viola. Bouquet floreale con accenti di rose scure e bacche nere, con note di catrame e tartufo autunnale, come per Mission Haut-Brion. Mentre il naso è riservato, il palato è già molto aromatico, con variazioni di frutti a bacca nera, di media forza ma denso e pieno di finezza. Questo è un Haut-Brion pieno di carattere, che rivela già, come dovrebbe, un lato molto femminile, e a mio parere uno dei migliori first growth.

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:	Parker 95/100, Score 20/20, James Suckling 94/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2055
Varietà d'uva:	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Numero di articolo:	0461611

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: Parker 95/100, Score 20/20, James Suckling 94/100, René Gabriel 19/20, Wine Spectator 95/100
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Maturità: fino a 2055
Gradazione alcolica: 13.5 %
Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.