



## 2010 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Ricorda chiaramente l'annata 1989.

**Nota di degustazione:**

Porpora estremamente scuro, con note di lilla e viola. Colore incredibilmente scuro, anche rispetto ad altre annate. Liquirizia e fumo, note concentrate di mirtillo, ribes nero e uva sultanina. Al palato è cremoso, l'acidità è sorprendentemente gentile data l'incredibile ampiezza del corpo; note di pepe nero e mineralità nell'estratto corposo e carnoso, di grande concentrazione.

**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>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produttore:</b>	Château Haut Brion
<b>Valutazioni:</b>	Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 97/100
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2045
<b>Varietà d'uva:</b>	57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc
<b>Numero di articolo:</b>	0461610

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Haut-Brion

1er Cru Classé  
Pessac-Léognan AOC

**Origine:** Francia  
**Valutazioni:** Parker 100/100, Score 20/20, James Suckling 97/100  
**Varietà d'uva:** 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc  
**Maturità:** fino a 2045  
**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.