2006 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Evoca un 1988, un po' più concentrato nel suo genere!

Nota di degustazione:
Porpora scuro e profondo, con finissimi riflessi lilla. Bouquet denso, profondo, piacevolmente concentrato; attacco inchiostrato, con aromi di mirtillo, freschi e ancora di riserva; sostenuto da note legnose e di vaniglia. Al palato è corposo, con tannini molto presenti; tratti carnosi e virili, acidità pepata. Finale aromatico.
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 96/100, Score 20/20, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2040
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc
Numero di articolo:	0461606

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé
Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Parker 96/100, Score 20/20, Wine Spectator 94/100, WeinWisser 18/20
Varietà d'uva:	57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc
Maturità:	fino a 2040
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch