



2007 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un Haut-Brion dal futuro radioso

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: FR

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Château Haut Brion

Valutazioni: Parker 92/100, Vinum 18/20, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20

Gradazione alcolica: 13.0 %

Maturità: fino a 2026

Varietà d'uva: 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc

Numero di articolo: 0461607

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Haut-Brion

1er Cru Classé

Pessac-Léognan AOC

Origine: FR

Valutazioni: Parker 92/100, Vinum 18/20, Wine Spectator 91/100, WeinWisser 18/20

Varietà d'uva: 57% Cabernet Sauvignon, 23% Merlot, 20% Cabernet Franc

Maturità: fino a 2026

Gradazione 13.0 %

alcolica:

Servizio: Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.