

PESSAC LEOGNAN ROUGE · CHÂTEAU HAUT BRION

1ER CRU CLASSÉ



Uvaggio:

48,7% Merlot - 43,2% Cabernet Sauvignon - 8,1% Cabernet Franc.

Le percentuali di composizione potrebbero variare a seconda dell'annata.

Affinamento:

per 24 mesi in barriques di rovere francese.

Note di degustazione:

splendido colore rosso porpora profondo. Il primo naso è intenso e sottile allo stesso tempo. Il fruttato è maturo e l'agitazione rivela la complessità aromatica di questo vino. L'attacco fa trasparire sia dolcezza sia delicatezza; in seguito si svolge riempiendo la bocca senza mai «mostrare i muscoli». I tannini sono stretti senza durezza, sottili e ammalianti. Il finale è lungo, profumato. Ancora una volta, Haut-Brion stupisce per la sua capacità di sublimare la complementarità del Merlot, del Cabernet Franc e del Cabernet Sauvignon.

Temperatura di servizio:

16/18° C.

LES CRANDS CRUS DE BORDEAUX



CHÂTEAU HAUT BRION

LA CANTINA

Château Haut-Brion è situata a Pessac appena fuori dalla città di Bordeaux.

Fra i primi 5 Premiers Cru, è l'unico vino con la denominazione **Pessac-Léognan** ed è in un certo senso l'antenato di una classificazione che rimane, ad oggi, il principale punto di riferimento.

Il primo documento che indica la menzione del toponimo «**Aubrion**» risale ad un manoscritto datato A.D. 1521, il più antico della regione. Nel corso di 4 secoli, lo Château è passato di mano a Proprietari eccellenti, fra cui il Ministro De Talleyrand. Acquisendo Château Haut-Brion nel 1935, il banchiere americano Clarence Dillon lo ha riportato al suo antico splendore nella ristretta cerchia dei vini più prestigiosi e leggendari al mondo.

Il vigneto si estende su 51 ettari. Elegante e complesso, il vino rosso di Château Haut-Brion è molto minerale e di rara complessità e si distingue per una sorprendente lunghezza. Questa persistenza aromatica è privilegio di grandissime origini.