



## 2009 Château Haut-Brion

1er Cru Classé, Pessac-Léognan AOC

Un classico rilassante in stile fiammeggiante

**Nota di degustazione:**

Porpora estremamente scuro con riflessi lilla e viola. Leggermente più scuro di un Mission. Bouquet delicato di bacche nere, liquirizia, uva sultanina, fumo e note di tartufo estivo. Sentori di catrame che emergono in profondità, e barocco al primo naso. Palato classico, molto fine, tannini eleganti, in dolce armonia con il corpo pieno. 46% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon e 14% Cabernet Franc, 47 hl/ha.

**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 100/100, Score 20/20, Falstaff 98–100/100, Wine Spectator 98/100, WeinWisser 19/20

**Gradazione alcolica:** 14.5 %  
**Maturità:** fino a 2050  
**Varietà d'uva:** 46% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc  
**Numero di articolo:** 0461609

## 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, Falstaff  
98–100/100, Wine Spectator 98/100,  
WeinWisser 19/20  
**Varietà d'uva:** 46% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 14%  
Cabernet Franc  
**Maturità:** fino a 2050  
**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.