

DRINKS.

Château Haut-Brion Pessac-Léognan AOC 1er Grand Cru Classé 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	500025
Alcool	14.5%
Contenu	75cl
Pays	France
Région	Bordeaux
Embouteilleur	Clarence Dillon Wines, Pavillon Dillon, 3, rue Avison / 33400, Talence, Frankreich
Marque	Château Haut-Brion
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Robe: rouge foncé intense. Nez: bouquet complexe et épicé de fruits sombres mûrs. Bouche: le vin est d'abord doux et bien structuré, corsé et aux tanins doux. Finale: longue, avec des arômes riches.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à base de 49.4% de Merlot, 38.7% de Cabernet Sauvignon et 11.9% de Cabernet Franc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié



Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	fromages, viandes rouges, gibier

Description

Le château Haut-Brion, situé à Pessac, à quelques kilomètres de Bordeaux, est le plus ancien vignoble de la région. Lorsque Clarence Dillon a acheté le Château Haut-Brion en 1935, il l'a somptueusement restauré pour lui redonner sa gloire d'antan. Pour relancer également le vignoble, il a fait appel à Georges Delmas. Il était un maître de chai de premier ordre et vivait sur le domaine depuis 1923. Aujourd'hui, cette tâche est reprise par son petit-fils Jean-Philippe et le vignoble lui-même est passé à la quatrième génération de la famille par l'intermédiaire du Prince Robert de Luxembourg. Les premières vignes sont apparues sur les collines graveleuses dès le premier siècle. En 1521, le premier millésime du domaine a été mis en bouteille, nommé d'après son terroir plutôt que d'après le propriétaire du vignoble. C'était la première marque de vin de luxe à l'époque. Cependant, quelques années s'écoulaient avant que le Château Haut-Brion ne devienne le célèbre Grand Cru. C'est principalement grâce à Jaques de Pontac, qui a délimité le vignoble actuel et construit le château. Les vignes prospèrent sur des terres siliceuses avec du quartz, de l'argile, du sable et du calcaire sur la Garonne. Ce Haut-Brion Pessac-Léognan AOC 1er Grand Cru Classé est élaboré à partir de Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc, qui sont récoltés de début septembre à début octobre. Le printemps de ce millésime a été marqué par des orages et la période de végétation a bien commencé. Mais elle a été ralentie par la grêle en mai. Néanmoins, les vignes se sont rétablies et ont pu fleurir merveilleusement en juin pour être ensuite transformées en un beau Haut-Brion.