



## Château Haut-Brion 2020

CHF 790.00 | 10 cl = CHF 105.33

Violet-noir opaque. Au nez, des framboises noires vives, des mûres mûres et des mûres, suivies d'un noyau puissant de cassis chaud, de chocolat noir et de violette. Notes de pierres concassées, de fer, de minerai, d'écorce d'arbre et de truffe noire. Le palais concentré, dense et corsé n'est pas du tout lourd et fournit une épine dorsale rafraîchissante de baies rouges et d'herbes séchées, encadrée par une acidité sans faille et des tanins au grain très fin, qui se terminent par une note de terre parfumée d'une longueur épineuse. Tout simplement époustouflant.

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Producteur                    | Château Haut-Brion  |
| Type d'article                | Vin rouge   |
| Pays                          | France  |
| Région                        | Bordeaux  |
| Sous-région                   | Graves  |
| Appellation                   | AC  |
| Millésime                     | 2020  |
| Format                        | 75 cl   |
| Alcool                        | 15.0 %  |
| Température de consommation   | 16° - 18°   |
| Conservation                  | jusqu'en 2060   |
| Cépages                       | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites   |
| Numéro d'article              | 263360  |
| Accord mets et vins           | Bœuf, Plats mijotés, Veau, Agneau, Plats de poisson raffinés                              |
| Avis                          | James Suckling 100/100<br>Decanter 96/100<br>Robert Parker 100/100<br>Jeb Dunnuck 100/100 |



### Vinification

18 à 22 mois en 80% de barriques neuves





## Terroir

Sur une terrasse dominée par deux petites croupes et bordée par deux ruisseaux, les hommes sont venus très tôt dans l'histoire découvrir les vertus de ces minuscules galets de quartz appelés "graves". Dès l'époque gallo-romaine, la notion de terroir est apparue. Il fut confirmé plus tard à Burdigala (Bordeaux), lorsque cette terrasse fut désignée comme "Haut-Brion" dans des manuscrits médiévaux et des cartes anciennes. La légende était née...

## Histoire

Lorsque la Seconde Guerre mondiale a éclaté en septembre 1939, Clarence Dillon, banquier new-yorkais à l'origine, a fait transformer le Château Haut-Brion en hôpital pour accueillir les officiers blessés de l'armée française. Aucun autre vignoble aussi prestigieux n'a été aussi longtemps associé à une famille américaine amoureuse de la France et de son art de vivre.

