



Château Haut-Brion 2014

En fonction de l'évolution du vin, on relève du cassis, de la mûre, de la prune et des arômes typiques de Haut-Brion, comme la truffe, l'iode et la fumée. Un vin très compact. Il est pertinent, pour apprendre à connaître et à apprécier pleinement ce vin, de ne pas s'arrêter à la première impression.

Producteur	Château Haut-Brion
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Graves
Appellation	AC
Millésime	2014
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2054
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	255564
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Plats mijotés, Veau, Bœuf, Agneau



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.

