



Château Haut-Brion 2020

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 épicée. 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 Decanter 96/100 Robert Parker 100/100 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.

