



Château Haut-Brion 2019

D'une riche couleur rouge grenat, il semble incroyablement timide et réservé au début. Il a besoin de persuasion pour révéler des notes de cerises noires enrobées de chocolat, de conserves de mûres, de fumée de bois et de bois de santal, avant de se lancer dans un grand feu d'artifice de minéral de fer, de cumin, de gelée de groseille, de roses rouges, de thé oolong et de senteurs de poivre du Sichuan, ainsi qu'un soupçon de cardamome. Le palais moyen à corsé livre des tanins exquisément mûrs et finement granuleux avec une fraîcheur vive qui soutient les couches de fruits noirs densément enroulées et recouvertes de terre, très long et minéral en finale.

Producteur	Château Haut-Brion
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Graves
Sous-région	Pessac-Léognan
Appellation	AC
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2063
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	163369
Accord mets et vins	Fromage, Plats de poisson raffinés
Avis	Robert Parker 99/100 Decanter 97/100 James Suckling 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.

