



Château Haut-Brion 2019

Ha un ricco colore rosso granato e all'inizio sembra incredibilmente timido e riservato. Ci vuole un po' di pazienza per far emergere note di ciliegie ricoperte di cioccolato fondente, confetture di more, fumo di legna e legno di sandalo, prima di lanciarsi in un grande spettacolo pirotecnico di minerale di ferro, cumino, gelatina di ribes rosso, rose rosse, tè oolong e pepe di Sichuan, oltre a sentori di cardamomo. Il palato, da medio a pieno, offre tannini squisitamente maturi e a grana fine, con una vivace freschezza che sostiene gli strati di frutta nera strettamente avvolti e ricoperti di terra, molto lunghi e minerali sul finale.

Produttore	Château Haut-Brion
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Graves
Sottoregione	Pessac-Léognan
Classificazione	AC
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2063
Vitigni	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	163369
Adatto a Valutazioni	Formaggi, Tagli di carne pregiati Robert Parker 99/100 Decanter 97/100 James Suckling 100/100



Vinificazione

Da 18 a 22 mesi in barrique nuove all'80%

Terroir





Su una terrazza sovrastata da due piccole colline e costeggiata da due ruscelli, l'uomo è arrivato molto presto nella storia e ha scoperto i benefici di questi piccoli ciottoli di quarzo chiamati "tombe". Già in epoca gallo-romana nacque il concetto di terroir. La notizia è stata poi confermata a Burdigala (Bordeaux) quando questa terrazza è stata chiamata "Haut-Brion" in manoscritti medievali e antiche mappe. La leggenda è nata...

Storia

Allo scoppio della Seconda Guerra Mondiale, nel settembre 1939, Clarence Dillon, banchiere originario di New York, fece trasformare Château Haut-Brion in un ospedale per ospitare gli ufficiali feriti dell'esercito francese. Nessun'altra cantina così prestigiosa è stata associata per così tanto tempo a una famiglia americana che ama la Francia e il suo stile di vita.

