



Château Haut-Brion 2024 (Subskription)

CHF 290.00 | 10 cl = CHF 38.67

Le bouquet du Haut-Brion 2024 est empreint d'une profonde sérénité. Il paraît d'abord discret, mais dévoile peu à peu de nouvelles facettes. Des baies noires, des braises, de la réglisse et une touche de rose s'entrelacent avec intensité. En bouche, le vin exprime d'abord la même quiétude, puis gagne en ampleur au milieu de bouche. Les tanins sont poudrés et la texture est ferme.

Producteur	Château Haut-Brion
Type d'article	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Graves
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2064
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	263374
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Veau, Agneau, Plats mijotés, Bœuf
Avis	Robert Parker 95/100 Neal Martin (Vinous) 95/100 Antonio Galloni (Vinous) 96/100 Decanter 95/100 Falstaff 95/100 James Suckling 98/100

Vinification

Élevage en barriques.

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.

