Château Haut-Brion 2006

Un bouquet impressionnant de mûre ardente, de cerise, de prune et une pointe de cuir et de sauge. En bouche, le corps est moyen avec des tannins tendres, une acidité bien fondue et une finale sur le fruit et la truffe.

Producteur	Château Haut-Brion
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Pessac-Léognan
Appellation	AC
Millésime	2006
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2046
Cépages	Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	163366
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Fromage, Bœuf, Plats mijotés, Veau

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.