



Château Haut-Brion 2016

Le Haut-Brion 2016 est probablement le meilleur Bordeaux de l'année en termes de complexité et de classe. Dès le premier contact, le vin laisse sans voix tant il est incroyablement délicat et riche en arômes hautement raffinés qui s'échappent du verre. Le bouquet est un melting-pot d'odeurs éthérées combinées à des arômes floraux et fruités accompagnés de fumée, de résine et de senteurs d'épices. Une œuvre d'art totale pour l'éternité. L'équilibre grandiose en bouche ne peut venir que d'un grand Bordeaux et celui-ci a l'incroyable beauté d'un Graves.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Château Haut-Brion |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Graves |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2016 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 14.0 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2056 |
| Cépages | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 255566 |
| Accord mets et vins | Agneau, Plats mijotés, Plats de poisson raffinés, Bœuf, 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.

