



Château Haut-Brion 2023

Le bouquet du Haut-Brion 2023 est profondément introspectif. Au début, il a l'air discret, mais avec le temps, il révèle toujours de nouvelles facettes. Les baies noires, la braise, la réglisse et la rose sont étroitement liées. En bouche, le vin dégage la même sérénité au début, mais se développe de plus en plus au milieu. Les tanins sont puissants, très accrocheurs et en même temps finement granuleux. Un vin sérieux de classe mondiale, qui a un grand développement devant lui.

Producteur	Château Haut-Brion
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Graves
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	14.6 %
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	263373
Accord mets et vins	Pièces de viande nobles, Veau, Agneau, Plats mijotés, Bœuf
Avis	James Suckling 99/100 Antonio Galloni (Vinous) 97/100 Robert Parker 98/100



Vinification

Élevage en barriques 68 % 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.

