



Château Haut-Brion 2024 (Subskription)

CHF 290.00 | 10 cl = CHF 38.67

Il bouquet dello Haut-Brion 2024 emana una calma profonda. All'inizio appare riservato, ma col tempo rivela sempre nuove sfumature. Frutti di bosco scuri, brace, liquirizia e rosa si intrecciano con grande intensità. Anche al palato il vino trasmette inizialmente la stessa quiete, ma si espande sempre di più nel centro bocca. I tannini sono cipriati e la struttura del vino è solida.

| | |
|-----------------------------|---|
| Produttore | Château Haut-Brion |
| Categoria | Sottoscrizioni |
| Paese | Francia |
| Regione | Bordeaux |
| Sottoregione | Graves |
| Classificazione | AC |
| Annata | 2024 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2064 |
| Vitigni | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 263374 |
| Adatto a | Tagli di carne pregiati, Carne di vitello, Agnello, Brasati, Manzo |
| Valutazioni | Robert Parker 95/100 Neal Martin (Vinous) 95/100 Antonio Galloni (Vinous) 96/100 Decanter 95/100 Falstaff 95/100 James Suckling 98/100 |
| Vinificazione | |
| Affinamento in barrique. | |
| 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.

