



## Château Haut-Brion 2025 (Subskription)

Il bouquet dello Haut-Brion 2025 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                      | 2025                                                                                                                                                                          |
| Dimensioni della bottiglia  | 75 cl                                                                                                                                                                         |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18°                                                                                                                                                                     |
| Invecchiamento              | fino a 2065                                                                                                                                                                   |
| Vitigni                     | Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc                                                                                                                                    |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti                                                                                                                                                              |
| Numero articolo             | 263375                                                                                                                                                                        |
| Adatto a                    | Tagli di carne pregiati, Carne di vitello, Agnello, Brasati, Manzo                                                                                                            |
| Valutazioni                 | Robert Parker 100/100<br>Neal Martin (Vinous) 100/100<br>James Suckling 99/100<br>Falstaff 98/100<br>Vinum 99/100<br>Antonio Galloni (Vinous) 98/100<br>Jancis Robinson 18/20 |



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.

