



Wijnfiche

Château Haut Brion – 1er G.C.C. Pessac Léognan G.C. France — 2015

Domain

Ch. Haut Brion

By acquiring Château Haut-Brion in 1935, Clarence Dillon gave it back its nobility and brought it back to the inner circle of the most legendary wines in the world. This extraordinary vision, daring and courageous, is today perpetuated by the 4th generation of the family, embodied by its president, Prince Robert of Luxembourg. Located in the town of Pessac, just a few kilometers from Bordeaux, Château Haut-Brion - the first of the three estates acquired by the Dillon family - is the oldest wine property in the region.

Vinification

L'année 2015 apparaît comme la plus chaude et la plus ensoleillée, sur tout notre territoire, depuis le début des statistiques météorologiques. Une longue période caniculaire et sèche a permis une très bonne floraison jusqu'à l'arrivée, au mois d'août, de pluies miraculeuses. Grâce à cette pluie bienfaisante, la plante put accompagner ses raisins jusqu'à leur parfaite maturité. Les vendanges ont débuté avec un mois de septembre beau et ensoleillé. Grâce à ce temps idéal, nous avons pu attendre sereinement l'optimum pour tous les cépages. Toutes les conditions ont été réunies afin de permettre au 2015 de faire partie de la lignée des plus grands millésimes bordelais.

Taste

Très belle couleur rouge-grenat profond. Le premier nez est mûr et intense. L'agitation le révèle complexe, avec des notes de fruits rouges et noirs, bien mûrs, sans excès. Les épices se mêlent aux fruits, réglisse, légère note de clou de girofle... L'attaque en bouche est pleine et caressante. Le vin remplit immédiatement le palais sans dureté et dans toutes les dimensions : hauteur, largeur et profondeur, donc du relief et des goûts de fruits mûrs, mêlés à la fève de cacao. La finale est longue avec des notes de moka, doublée de la légère amertume du café. L'élevage a permis de révéler encore plus sa grandeur et l'amener dans la cour des plus beaux millésimes de Haut-Brion.

Food pairing

Meat - red | Meat - grilled

General information

Type: Red wine

Grape varieties: Merlot (50%), Cabernet Sauvignon (42%), Cabernet Franc (8%)

Viticulture: Traditional

Storage (years): "> 10"

Serving temperature: 16-18°C

