



CHÂTEAU HAUT-BRION
1^o GRAND CRU CLASSÉ
A.O.C. PESSAC-LÉOGNAN, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 45,4% Merlot, 43,9% Cabernet Sauvignon, 9,7% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 18-22 meses en barricas de roble frances 80% nuevas.

Capacidad de Guarda: 30 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo muy profundo.



La nariz al principio reservada, se nos entrega suavemente. A unas notas minerales le siguen los frutos rojos, el terruño y un dominante aroma a café recién tostado.



La boca es igual a la seda. Una extracción de los taninos adecuada ha permitido obtener taninos de una asombrosa suavidad. La frescura hace que estos taninos tengan una longitud infinita.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Una leyenda francesa clásica

Cuando compró Château Haut-Brion en 1935, Clarence Dillon lo devolvió a su antigua gloria y al círculo de élite de los vinos más legendarios del mundo. Esta visión extraordinaria, audaz y valiente ahora es continuada por la cuarta generación de la familia, representada por el Príncipe Robert de Luxemburgo, Presidente desde 2008. Situado en la ciudad de Pessac, a pocos kilómetros de Burdeos, Château Haut-Brion, la primera de las tres fincas adquiridas por la familia Dillon, es la propiedad vitivinícola más antigua de la región.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com