



Wijnfiche

## **Château Haut Brion – 1er G.C.C. Pessac Léognan G.C. FRANKRIJK (GRAVES) – 2015**

### **Domein**

#### **Ch. Haut Brion**

Het Château Haut Brion is een beroemd wijndomein uit Graves (Pessac Léognan), een streek ten westen van Bordeaux. Het is een van de oudste chateaus. Haut Brion is een van de 5 Grand Cru Classés, geklasseerd in 1855 en tevens het enige château dat niet in de Médoc gelegen is. Het château brengt ook een uitmuntende droge, witte wijn uit onder dezelfde naam Château Haut-Brion. Deze wijn wordt gemaakt van ongeveer 63 procent Sémillon en 37 procent Sauvignon Blanc.

De tweede wijn, Le Clarence, verenigt alle unieke eigenschappen van een goede wijn, terwijl hij sneller tot rijping komt. Deze wijn draagt al sinds de eerste jaren van de twintigste eeuw de naam Château Bahans Haut-Brion en werd met ingang van het wijnjaar 2007 omgedoopt tot Le Clarence de Haut-Brion, als eerbetoon aan Clarence Dillon, die het domein in 1935 verwierf.

### **Vinificatie**

Het jaar 2015 bleek één van de warmste en zonnigste te zijn sinds het begin van de meteorologische metingen. Een lange periode van warmte en droogte zorgde voor een uitstekende bloei. De regen in augustus zorgde dat de druivelaar voldoende vocht kon opnemen om de druiven optimaal te laten rijpen. Aan alle voorwaarden werd voldaan om van 2015 een groots Bordeauxjaar te maken!

### **Smaak**

Prachtige, diepe granaatrode kleur. De neus is intens en na rondwalsen complex met tonen van rood en zwart fruit, kruiden, zoethout en kruidnagel. Volle, strelende aanzet in de mond. Rijpe fruitsmaken vermengd met cacao verwennen het gehemelte. Lange afdronk met toetsen van mokka en een bitterheid van koffie.

### **Gerechten**

Vlees - rood | Vlees - gegrild

## Algemene info

Type: Rode wijn

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

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): "> 10"

Serveertemperatuur: 16-18°C

