

DEGUSTATION N°11

**Château Haut Brion 1990 Grand Cru Classé
Pessac-Léognan AOC / 13%vol.**

**45% Merlot + 44% Cabernet Sauvignon +
9% Cabernet Franc + 2% Petit Verdot**



Grenat moyen



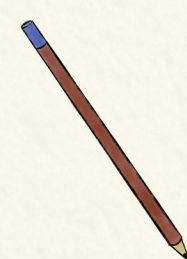
Arômes définis d'intensité prononcée

Minéralité (mine de crayon, tapenade d'olive), herbacé (menthe, poivron vert), fleurs (rose), épices (poivre noir), bois (clou de girofle, cèdre, fumée), fruits cuits (cassis, cerise noire, prune bleue, kirsch) et vieillissement en bouteille (cuir, gibier, tabac, café, chocolat noir)



Sec, acidité élevée, tanins puissants mûrs et veloutés, alcool moyen, corps puissant, fin de bouche longue

Saveurs d'intensité prononcée : tapenade d'olive, menthe, rose, poivre noir, clou de girofle, cèdre, fumée, cassis, cerise noire, kirsch, cuir, gibier, café et chocolat noir



Vin excellent : équilibre et complexité incroyables, expressif du terroir et finale interminable

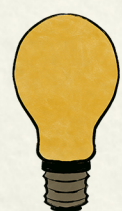
Servir à 16-18°C



À boire maintenant



Feuilleté de ris de veau, salade de gésiers, filet de boeuf et pâtes aux cèpes, filet mignon de veau Rossini et riz pilaf, Saint Nectaire,...



Le saviez-vous ? Créé depuis 1553 et servi à la table du roi Charles II d'Angleterre en 1660, le Château est le premier cru du bordelais à porter le nom du domaine (le vin était à l'époque vendu anonymement). C'est aussi le seul grand cru classé de l'appellation Graves en 1855, avec le rang de premier !

@WinebyAlex