



## La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Une origine unique

### **Description:**

Il est tout à fait particulier que les raisins d'un vin proviennent de deux des domaines viticoles les plus renommés de Bordeaux. Avec Château Haut-Brion et Château La Mission Haut-Brion comme origine, la cuvée La Clarté bénéficie de conditions absolument uniques à cet égard. L'association du sémillon et du sauvignon blanc est ici parfaitement réussie à tous les niveaux. L'élevage en barriques pendant 12 mois complète à merveille cette élégante combinaison. Un vin dense et complexe aux arômes d'agrumes prononcés et à la richesse délicieusement crémeuse. La finale est d'une longueur grandiose et pleine de minéralité. Un grand vin blanc!

### **Profile aromatique:**

Robe jaune clair. Bouquet enjoué de fleurs blanches, de pamplemousse et de craie. Une bouche juteuse avec un extrait finement poivré et une magnifique race de soutien. Finale aromatique avec des notes d'agrumes, de cire et de pamplemousse.

### **Accompagne idéalement:**

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

### **Température:**

Pour une dégustation optimale de vins blancs complexes, nous recommandons une température de service de 9 à 12 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Graves/Pessac Léognan

**N° article:** 0232019

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

**Herkunft:** France  
**Notation:** James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92/100,  
Neal Martin 92/100, Score 19/20  
**Servier:** Pour une dégustation optimale de vins blancs  
complexes, nous recommandons une  
température de service de 9 à 12 °C.