



Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Second vin du Château Haut-Brion

Très belle performance de ce Pessac

Beschreibung:

Le style et l'élégance de ce vin ressemblent à ceux de son «grand frère», le légendaire Grand Vin de Château Haut-Brion, mais il présente une maturité plus précoce pour être bu. Cette parenté stylistique n'a rien d'étonnant, car ce n'est qu'au moment de la sélection des fûts que l'on fait la différence entre le premier et le second vin. Opulent, épicé et dense, tout en étant fin et plein de tension- beaucoup d'arômes, portés par une structure tannique serrée mais souple.

Degustationsnotiz:

Pourpre profond, violacé sur le disque. Nez complexe rappelant le cassis et les cerises noires, avec ensuite des nuances de réglisse et de poivre noir. La bouche est puissante et serrée, avec une légère astringence dans la longue finale. Retour au classicisme !

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Grave

Produzent: Second vin du Château Haut-Brion

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2035

Cépage(s): 51.3% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 13.1% Cabernet Franc, 2.6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0292316

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château Haut-Brion

Herkunft: France
Notation: James Suckling 94/100, Jeb Dunnock 95/100,
Parker 93/100, Score 19/20
Cépage(s): 51.3% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 13.1%
Cabernet Franc, 2.6% Petit Verdot
A boire: jusqu'en 2035
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.