



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:

Grenat, s'éclaircissant sur le disque. Bouquet complexe, délicates notes de fumée, du genièvre et de la verveine, puis de tabac et de baies noires. Bouche ferme et musclée, avec beaucoup d'élégance et d'une astringence délicate. Finale dense aux arômes très marqués rappelant les olives noires, ira en progressant, d'autres le voient aller très haut.

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: 22 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.5%

A boire: jusqu'en 2045

Cépage(s): 58.2% Merlot, 28.5% Cabernet Sauvignon, 9.7% Cabernet Franc, 3.6% Petit Verdot

Artikelnummer: 0292318

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 97/100, Jeb Dunnuck 93-95/100, Parker 92-94/100, Wine Enthusiast 94/100, WeinWisser 17.5/20, Score 19/20
Cépage(s):	58.2% Merlot, 28.5% Cabernet Sauvignon, 9.7% Cabernet Franc, 3.6% Petit Verdot
A boire:	jusqu'en 2045
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
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.