



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, centre opaque et reflets violets. Bouquet multidimensionnel de cerise sauvage, tabac à pipe parfumé et violettes, avec des arrière-notes de chocolat noir et de bois exotique. Bouche complexe et veloutée, tannins serrés, extrait mûr, équilibre racé et corps musclé. Belle astringence dans la finale compacte aux arôme de cassis et d'estragon.

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: 20 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 72.8% Merlot, 16.3% Cabernet Franc, 10.9% Cabernet Sauvignon

Artikelnummer: 0292319

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 96/100, Antonio Galloni 92-94/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91/100, Score 19/20
Cépage(s):	72.8% Merlot, 16.3% Cabernet Franc, 10.9% Cabernet Sauvignon
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	20 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0%
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.