



2016 La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Domaine Clarence Dillon Château Haut-Brion

Notation(s):

James Suckling 93/100, Jeb Dunnock 94/100

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.

Cépage(s):

76% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc

Référence:

0232016

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 93/100, Jeb Dunnuck 94/100
Traubensorte(en):	76% Sémillon, 23% Sauvignon Blanc
Apogée:	Peuvent se savourer jeunes, mais une garde de 5 à 10 ans leur permet de développer des arômes plus intéressants.
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés