



2016 Le Clarence de Haut-Brion

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

Note de dégustation:

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 idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Graves/Pessac Léognan
Producteur:	Château Haut Brion
Notation(s):	James Suckling 94/100, Parker 93/100, Jeb Dunnuck 95/100
Elevage:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2035
Cépage(s):	51.3% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 13.1% Cabernet Franc, 2.6% Petit Verdot
Référence:	0292316

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Le Clarence de Haut-Brion

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

Origine: France
Notation(s): James Suckling 94/100, Parker 93/100, Jeb
Dunnock 95/100
Cépage(s): 51.3% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 13.1%
Cabernet Franc, 2.6% Petit Verdot
Apogée: jusqu'en 2035
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: 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.