



## 2018 Le Clarence de Haut-Brion

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

Très belle performance de ce Pessac

### Description:

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.

### Note de dégustation:

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 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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château Haut Brion
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 97/100, Score 19/20, Jeb Dunnuck 93-95/100, Parker 92-94/100, Wine Enthusiast 94/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Elevage:</b>	22 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2045
<b>Cépage(s):</b>	58.2% Merlot, 28.5% Cabernet Sauvignon, 9.7% Cabernet Franc, 3.6% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0292318

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