



2019 La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Une origine unique

Description:

Il est tout à fait particulier que les raisins d'un vin proviennent de deux des domaines viticoles les plus renommés de Bordeaux. Avec Château Haut-Brion et Château La Mission Haut-Brion comme origine, la cuvée La Clarté bénéficie de conditions absolument uniques à cet égard. L'association du sémillon et du sauvignon blanc est ici parfaitement réussie à tous les niveaux. L'élevage en barriques pendant 12 mois complète à merveille cette élégante combinaison. Un vin dense et complexe aux arômes d'agrumes prononcés et à la richesse délicieusement crémeuse. La finale est d'une longueur grandiose et pleine de minéralité. Un grand vin blanc!

Note de dégustation:

Robe jaune clair. Bouquet enjoué de fleurs blanches, de pamplemousse et de craie. Une bouche juteuse avec un extrait finement poivré et une magnifique race de soutien. Finale aromatique avec des notes d'agrumes, de cire et de pamplemousse.

Accompagne idéale:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

France

Région:

Bordeaux

Sous-région:

Graves/Pessac Léognan

Producteur:

Château Haut Brion

Notation(s):

James Suckling 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92/100, Neal Martin 92/100

Cépage(s):

Référence:

0232019

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 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92/100, Neal Martin 92/100
Cépage(s):	
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés