



2019 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:

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 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 96/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92-94/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91/100
Elevage:	20 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	72.8% Merlot, 16.3% Cabernet Franc, 10.9% Cabernet Sauvignon
Référence:	0292319

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