2020 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!

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):	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 94–95/100, Decanter 92/100
Elevage:	12 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Cépage(s):	74.8% Sémillon, 25.2% Sauvignon Blanc
Référence:	0232020

MÖVENPICK
VINS

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):	Jeb Dunnuck 93/100, James Suckling 94–95/100, Decanter 92/100
Cépage(s):	74.8% Sémillon, 25.2% Sauvignon Blanc
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch