



La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Un'origine unica

Beschreibung:

È una cosa molto speciale quando le uve per un vino provengono da due delle tenute vinicole più rinomate di Bordeaux. Con Château Haut-Brion e Château La Mission Haut-Brion come origini, la cuvée La Clarté beneficia di condizioni assolutamente uniche in questo senso. La combinazione di Semillon e Sauvignon Blanc è perfetta a tutti i livelli. L'affinamento in barrique per 12 mesi completa perfettamente questa elegante combinazione. Un vino denso e complesso, con pronunciati aromi di agrumi e una ricchezza deliziosamente cremosa. Il finale è imponentemente lungo e ricco di mineralità. Un grande vino bianco!

Degustationsnotiz:

Colore giallo chiaro. Bouquet giocoso di fiori bianchi, pompelmo e gesso. Al palato è succoso, con un fine estratto pepato e una magnifica razza di supporto. Finale aromatico con note di agrumi, cera e pompelmo.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Artikelnummer: 0232019

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 92/100, Neal Martin 92/100, Score 19/20
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi complessi si consiglia una temperatura di degustazione compresa tra i 9 e i 12°C.