



## Le Clarence de Haut-Brion

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

Una grande prestazione di questo Pessac

### **Beschreibung:**

Lo stile e l'eleganza di questo vino ricordano quelli del suo "fratello maggiore", il leggendario Grand Vin de Château Haut-Brion, ma ha una maturità di beva più precoce. Questa somiglianza stilistica non sorprende, poiché è solo con la selezione delle botti che si fa la differenza tra il primo e il secondo vino. Opulento, speziato e denso, ma allo stesso tempo fine e pieno di tensione - molti aromi, portati da una struttura tannica stretta ma flessibile.

### **Degustationsnotiz:**

Porpora intenso con riflessi violacei sul disco. Naso complesso che ricorda il ribes nero e le ciliegie nere, seguito da note di liquirizia e pepe nero. Il palato è potente e teso, con una leggera astringenza sul lungo finale. Un ritorno alla classicità!

### **Ideale con:**

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

### **Servierempfehlung:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Grave

**Produttore:** Second vin du Château Haut-Brion

**Allevamento:** in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.5%

**Da bere:** da subito fino al 2035

**Varietà d'uva:** 51.3% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 13.1% Cabernet Franc, 2.6% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0292316

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC  
Second vin du Château Haut-Brion

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Jeb Dunnock 95/100, Parker 93/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	51.3% Merlot, 33% Cabernet Sauvignon, 13.1% Cabernet Franc, 2.6% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2035
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.5%
<b>Servier:</b>	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.