



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, centro opaco e riflessi violacei. Bouquet multidimensionale di ciliegia selvatica, tabacco da pipa profumato e violette, con note di cioccolato fondente e legno esotico. Complesso e vellutato al palato, con tannini stretti, estratto maturo, equilibrio robusto e corpo muscoloso. Fine astringenza nel finale compatto con aromi di ribes nero e dragoncello.

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:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Grave

Produttore: Second vin du Château Haut-Brion

Vol. alcolici: 14.0%

Artikelnummer: 0292317

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du Château Haut-Brion

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 19/20
Vol. alcolici:	14.0%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.