



## 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:**

Granato, che si schiarisce al palato. Bouquet complesso, con delicate note di fumo, ginepro e verbena, seguite da tabacco e bacche scure. Al palato è deciso e muscoloso, con grande eleganza e delicata astringenza. Finale denso con aromi molto marcati che ricordano le olive nere, andrà di bene in meglio, altri lo vedono andare molto in alto.

### **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:** 22 Mesi in barrique

**Viticoltura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 14.5%

**Da bere:** da subito fino al 2045

**Varietà d'uva:** 58.2% Merlot, 28.5% Cabernet Sauvignon, 9.7% Cabernet Franc, 3.6% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0292318

## 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 97/100, Jeb Dunnock 93-95/100, Parker 92-94/100, Wine Enthusiast 94/100, WeinWisser 17.5/20, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	58.2% Merlot, 28.5% Cabernet Sauvignon, 9.7% Cabernet Franc, 3.6% Petit Verdot
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2045
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	22 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	14.5%
<b>Servier:</b>	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.