



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:

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

Produzent: Second vin du Château Haut-Brion

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Da bere: 2028-2044

Varietà d'uva: 60.1% Merlot, 31.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0292320

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Second vin du Château Haut-Brion

Herkunft: Francia

Valutazioni: Jeb Dunnuck 94+/100, Antonio Galloni 91-93/100, James Suckling 96-97/100, Neal Martin 91/100, Parker 92/100, WeinWisser 18+/20, Score 19/20

Varietà d'uva: 60.1% Merlot, 31.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot

Da bere: 2028-2044

Weinbau: Tradizionale

Allevamento: 20 Mesi in barrique

Vol. alcolici: 14.5%

Servier: 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.