



2018 Le Clarence de Haut-Brion

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

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Haut Brion
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 92–94/100, Wine Enthusiast 94/100, WeinWisser 17.5/20, Jeb Dunnock 93–95/100
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2045
Varietà d'uva:	58.2% Merlot, 28.5% Cabernet Sauvignon, 9.7% Cabernet Franc, 3.6% Petit Verdot
Numero di articolo:	0292318

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Clarence de Haut-Brion

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

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 92–94/100, Wine Enthusiast 94/100, WeinWisser 17.5/20, Jeb Dunnock 93–95/100
Varietà d'uva:	58.2% Merlot, 28.5% Cabernet Sauvignon, 9.7% Cabernet Franc, 3.6% Petit Verdot
Maturità:	fino a 2045
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	22 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.