



2017 Le Clarence de Haut-Brion

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

Una grande prestazione di questo Pessac

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

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

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Haut Brion
Valutazioni:	Parker 92/100, Score 19/20
Gradazione alcolica:	14.0 %
Varietà d'uva:	
Numero di articolo:	0292317

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: Francia
Valutazioni: Parker 92/100, Score 19/20
Varietà d'uva:
Gradazione alcolica: 14.0 %
Servizio: 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.