



2019 La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

FR

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Haut Brion

Valutazioni:

James Suckling 94/100, Neal Martin 92/100, Antonio Galloni 92/100

Numero di articolo:

0232019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine: FR

Valutazioni: James Suckling 94/100, Neal Martin 92/100,
Antonio Galloni 92/100

Servizio: Fresco, tra 9 e 12 gradi