



## 2019 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.

<b>Paese d'origine:</b>	Francia
<b>Regione:</b>	Bordeaux
<b>Sottoregione:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Produttore:</b>	Château Haut Brion
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92-94/100, Neal Martin 91-93/100, Parker 91/100
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	72.8% Merlot, 16.3% Cabernet Franc, 10.9% Cabernet Sauvignon
<b>Numero di articolo:</b>	0292319

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Le Clarence de Haut-Brion**

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

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 96/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92–94/100, Neal Martin 91–93/100, Parker 91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	72.8% Merlot, 16.3% Cabernet Franc, 10.9% Cabernet Sauvignon
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	20 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	15.0 %
<b>Servizio:</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.