



## 2020 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:

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

### Vinificazione:

20 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.5 %

### Maturità:

2028-2044

### Varietà d'uva:

60.1% Merlot, 31.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot

### Numero di articolo:

0292320

## 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>         | Jeb Dunnuck 94+/100, Score 19/20, Antonio Galloni 91–93/100, James Suckling 96–97/100, Neal Martin 91/100, Parker 92/100, WeinWisser 18+/20         |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 60.1% Merlot, 31.7% Cabernet Sauvignon, 6.7% Cabernet Franc, 1.5% Petit Verdot  |
| <b>Maturità:</b>            | 2028-2044   |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale  |
| <b>Vinificazione:</b>       | 20 Mesi in barrique   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %  |
| <b>Servizio:</b>            | Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo. |