



2010 Le Clarence de Haut-Brion

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

«Seems more upfront and friendly than the second wine of La Mission», meint Suckling

Abbinamenti:

Toller Begleiter zu Schmorbraten, Entrecôte, Rumpsteak, schwarzen Trüffeln und Côte de bœuf. Ebenso passend zu Lammgigot, Confit de canard und Hartkäse.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Haut Brion
Valutazioni:	James Suckling 94/100
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	Jetzt bis 2033
Varietà d'uva:	54% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Numero di articolo:	0292310

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Le Clarence de Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Second vin du
Château Haut-Brion

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 94/100
Varietà d'uva:	54% Merlot, 34% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot
Maturità:	Jetzt bis 2033
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.