



2019 La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Un'origine unica

Descrizione del vino:

È una cosa molto speciale quando le uve per un vino provengono da due delle tenute vinicole più rinomate di Bordeaux. Con Château Haut-Brion e Château La Mission Haut-Brion come origini, la cuvée La Clarté beneficia di condizioni assolutamente uniche in questo senso. La combinazione di Semillon e Sauvignon Blanc è perfetta a tutti i livelli. L'affinamento in barrique per 12 mesi completa perfettamente questa elegante combinazione. Un vino denso e complesso, con pronunciati aromi di agrumi e una ricchezza deliziosamente cremosa. Il finale è imponentemente lungo e ricco di mineralità. Un grande vino bianco!

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: Francia

Regione: Bordeaux

Sottoregione: Graves/Pessac Léognan

Produttore: Château Haut Brion

Valutazioni: James Suckling 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92/100, Neal Martin 92/100

Varietà d'uva:

Numero di articolo: 0232019

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

La Clarté de Haut-Brion Blanc

Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 92/100, Neal Martin 92/100
Varietà d'uva:
Servizio: Fresco, tra 9 e 12 gradi