



CHÂTEAU CLARISSE
GRAND VIN DE BORDEAUX
A.O.C. PUISSEGUIN-SAINT-ÉMILION, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 85% Merlot, 15% Cabernet Franc.

Alcohol: 12,5 %

Reposo: 12 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 8 años

Temperatura de Servicio: Servir de 16 a 18 °C

NOTAS DEL SOMMELIER



Color rojo intenso y reflejos brillantes.



En la nariz es complejo y muy dinámico. Típico de las arcillas fuertes de su denominación, evoca aromas de moras silvestres y zarzas en un registro casi exótico que recuerda al jugo de naranja sanguina.



En el paladar, el ataque es amplio, cremoso y aterciopelado. La textura es muy suave y envuelve la fuerza del tanino del vino. La segunda impresión en el paladar está estructurada y respaldada por un envejecimiento bien realizado, cuya gama de aromas enriquece el bouquet afrutado. Notas ligeramente ahumadas de fuego, cigarrillos.



Se recomienda acompañar con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.



CHÂTEAU CLARISSE

Château Clarisse

Impulsados por la pasión por el vino, la elección de volver a lo básico y el gusto por los desafíos, Olivia y Didier Le Calvez firman su propio vino desde 2010 en una de las regiones más ilustres de la constelación de Burdeos, clasificada en el mundo Unesco. patrimonio, el Saint-Émilionnais. Esta antigua finca vitivinícola con magníficas bodegas, que durante más de un siglo estuvo en manos de la familia Estager, está rodeada por un viñedo muy hermoso encaramado en lo alto (100 metros) en la meseta de Puisseguin, uno de los cuatro pueblos "satélites" de Saint-Émilion.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com