



LE CLARENCE DE HAUT-BRION
CRU CLASSÉ DE GRAVES
A.O.C. PESSAC-LÉOGNAN, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 71.5% Merlot, 4.5% Cabernet Franc, 22.8% Cabernet Sauvignon, 1.2% Petit Verdot.

Alcohol: 14,5 %

Reposo: 24 meses en barricas de roble frances.

Capacidad de Guarda: 20 años

Temperatura de Servicio: Servir de 15 a 17 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo oscuro.



Le Clarence tiene delicados aromas de fruta negra con toques ahumados, característica de los vinos de Haut-Brion.



El gran porcentaje de Merlot hace que este vino es muy untuoso y delicado en el paladar desde el principio, evolucionando suavemente hacia una estructura tánica muy rica. Cereza negra aprieta el perfil de sabor con notas minerales y especiadas, final con frescura y profundidad.



Se recomienda acompañar con Carnes rojas asadas, cordero, parrilladas y quesos curados.



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

Una leyenda francesa clásica

Cuando compró Château Haut-Brion en 1935, Clarence Dillon lo devolvió a su antigua gloria y al círculo de élite de los vinos más legendarios del mundo. Esta visión extraordinaria, audaz y valiente ahora es continuada por la cuarta generación de la familia, representada por el Príncipe Robert de Luxemburgo, Presidente desde 2008. Situado en la ciudad de Pessac, a pocos kilómetros de Burdeos, Château Haut-Brion, la primera de las tres fincas adquiridas por la familia Dillon, es la propiedad vitivinícola más antigua de la región.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com