

Le Clarence de Haut-Brion 2011

Pessac-Léognan AOC

France › Bordeaux › Pessac-Léognan

Garde :

10 - 20 ans



Distinctions

Robert Parker's Wine Advocate - 89-91/100 - April 2012



Cépage(s) :

Merlot (71%), Cabernet Sauvignon (23%), Cabernet Franc (4%), Petit Verdot (2%)

Note de dégustation

Robe : Rouge sombre

Nez : Délicat aux notes de fruits noirs et de fumée

Palais : Onctueux évoluant doucement sur une structure tannique enrobée et sur une finale de cerise noire et fraîche

Accords mets-vin

Salade de magret de canard, coquilles Saint-Jacques, crabe, carpaccio d'espadon, pavé de cabillaud au safran, poularde truffée, entrecôte poêlée, roquefort, comté

Terroir

Le terroir de Haut-Brion, formé par deux croupes de grosses graves, s'élève de 12 à 15 mètres au-dessus des fonds des cours d'eau voisins : le Peugue au nord et le ruisseau d'Ars au sud. Le sol est argilo-calcaire sur un sous-sol argilo-sableux.

Vinification

Cuvaison en cuves inox de 225 hl, élevage de 22 mois en barriques de chêne neuves

Œnologue(s)

Jean-Philippe Masclef