



**LA CLARTÉ DE HAUT-BRION**  
**GRAND VIN DE GRAVES**  
A.O.C. PESSAC-LÉOGNAN, FRANCIA.

**VINIFICACIÓN**

**Tipo de Vino:** Blanco.

**Varietades:** 58% Sémillon, 42% Sauvignon Blanc.

**Alcohol:** 14,5 %

**Reposo:** 12 meses en barricas de roble frances 50% nuevas.

**Capacidad de Guarda:** 10 años

**Temperatura de Servicio:** Servir de 10 a 12 ° C

**NOTAS DEL SOMMELIER**



De color amarillo-verde brillante.



Al meter la nariz en la copa asistimos a un festival olfativo. Domina la frescura, con notas cítricas, donde se impone el pomelo, frutas exóticas con piña, e incluso notas de trufa blanca.



Una complejidad que volvemos a encontrar en la boca, con su frescura y sus notas afrutadas. Un vino graso con un final que mezcla de forma sabia amargura y un toque salino que invitan a seguir bebiendo. Sin duda, un vino realmente goloso.



Se recomienda acompañar con Pescados, mariscos, pastas y carnes blancas. Quesos de cabra Semi 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](http://www.everestwinespirits.com)