



CLARENDELLE AMBERWINE

MONBAZILLAC A.O.C., FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco licoroso (Vendimia tardía, Botrytis Cinerea).

Varietades: 80% Sémillon, 20% Muscadelle..

Alcohol: 12,5 %

Reposo: Sin reposo.

Capacidad de Guarda: 10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 9 - 12 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Claro color amarillo dorado precioso.



Muy vivo y fresco, con aromas de flores de acacia, naranjas y albaricoques.



La impresión inicial en boca es de cuerpo completo y generoso, con preciosas frutas y notas de miel suaves concentradas. El alto nivel de azúcar residual es equilibrado con buena acidez. El postgusto es largo y muy aromático. con notas de especias y frutas confitadas.



Se recomienda acompañar con Quesos tipo Roquefort o azul, Foie Gras, Postres en general (evitar los postres demasiado dulces).



Domaine Clarence Dillon

- CHATEAU HAUT-BRION - CHATEAU QUINTUS - CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION -
- CLARENDELLE -

La Bodega

Creada en 1935, la empresa de propiedad y administración familiar, Domaine Clarence Dillon, tiene el privilegio de producir cinco vinos de finca inusuales y excepcionales: dos vinos tintos y dos vinos blancos de Primera, Château Haut-Brion y Château La Mission hitos entre hermanos Haut-Brion. En 2005, la bodega creó el negociante de Vinos nos de Burdeos, Clarence Dillon Wines y lanzó Clarendelle "Inspirado Haut-Brion", el primer vino de marca de lujo super premium de Burdeos, lo que atestigua el espíritu clarividente que ha caracterizado Domaine Clarence Dillon desde el inicio.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com