



CLARENDELLE BORDEAUX BORDEAUX A.O.C, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 74% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: Clarendelle Tinto es un ensamble de varios vinos que provienen de varias apelaciones de Bordeaux. Algunos de estos vinos tuvieron crianza en bodega de roble, otros no. De 4 a 5 años en botella, listo para consumir.

Capacidad de Guarda: 8-10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 18 - 20 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



De color rojo granate profundo.



El bouquet es complejo y afrutado, con notas de bayas maduras.



En boca el alcohol está perfectamente equilibrado con taninos y frescura. Toques de cereza, mora, grosella negra, así como matices sutiles de chocolate en el paladar, que es del todo opulento y suave. El tanino es distintiva, pero sedoso, que representan el volumen y la longitud.



Se recomienda acompañar con Cordero, Res, Carne Asada.



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.