



CLARENDELLE SAINT-ÉMILION SAINT-ÉMILION A.O.C., FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Varietales: 77% Merlot, 16% Cabernet Franc, 7% Cabernet Sauvignon.

Alcohol: 13,0 %

Reposo: 12 meses en barricas de roble francés.

Capacidad de Guarda: 8-10 años

Temperatura de Servicio: Servir a 18 - 20 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



El vino tiene un color rojo brillante, intenso.



La nariz tiene olor a fruta negra (cereza burlat, ciruela) y hermosos aromas florales.



Estos sabores afrutados se trasladan al paladar, que también presenta notas picantes. El vino tiene un estructura tánica elegante de grano fino. El regusto es fresco, largo y afrutado. El vino está bien equilibrado.



Se recomienda acompañar con Carnes Rojas a la parrilla, Aves, Pizza con verduras y embutidos, Verduras a la plancha, Quesos como, Gorgonzola, Gruyère.



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