



Domaine Clarence Dillon

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



Presentación Bodega



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. Desde la cosecha 2011, la bodega está orgullosa de representar uno de los mejores vinos de Saint Emillion, Chateâu Quintus.

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.

Como guardianes de tres Estates míticos, inmersos en cerca de dos milenios de historia, la empresa familiar se esfuerza por tener esta herencia profunda reflejada en todos los vinos producidos bajo el nombre de las TIC. Domaine Clarence Dillon tradición combinada con la innovación con el fin de extraer la quinta esencia de una tierra de excepción y producir familias completas de vinos auténticos que se definen por su complejidad y elegancia.

Patrimonio y saber hacer

Hoy en día, a los amantes del vino les gusta buscar nombres en los que puedan confiar, como alternativa a las grandes marcas del Nuevo Mundo. Clarendelle es la contraparte del "Viejo Mundo" de una creación del Nuevo Mundo: una marca de vinos premium.

Aunque la inspiración y el estilo de los vinos Domaine Clarence Dillon tienen fuertes raíces tradicionales, Clarendelle satisface un deseo emergente entre los amantes del vino que buscan vinos elegantes y modernos.

La familia de vinos Clarendelle es la representante perfecta del terruño de Burdeos, iniciando a los amantes del vino de todo el mundo en la mezcla de tradiciones y técnicas de los grandes productores de Burdeos.



CLARENDELLE BLANC

BORDEAUX A.O.C, FRANCIA.

★

Variedades: 47 % Sémillon, 42 % Sauvignon blanc, 11 % Muscadelle.

Reposo: Sin Reposo.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Color cristalino pálido. La nariz presenta atractivos aromas florales (pétalos de rosa), así como matices frutales que van desde frutas tropicales como la piña hasta el durazno blanco. Las ricas y picantes uvas de Sémillon y Muscadelle han contribuido a hacer que la mezcla sea tanto mineral como con cuerpo. Este vino bien equilibrado tiene un postgusto fresco de mentol. ¡Es deliciosamente mineral y afrutado!

Maridaje: Se recomienda acompañar con Mariscos y crustáceos, ensaladas, queso de cabra, pescado magra a la plancha.



CLARENDELLE ROSÉ

BORDEAUX A.O.C, FRANCIA.

★

Variedades: 68% Merlot, 20% Cabernet franc, 12% Cabernet sauvignon.

Reposo: Sin Reposo.

Temperatura de Servicio: Servir de 10 a 12° C

Notas del Sommelier: Gracias a una maceración muy corta en un ambiente controlado y al prensado directo, el vino tiene un hermoso color rosa pálido y un sabor rico y suave. La nariz muestra el estilo Clarendelle Rosé, con toques de fruta roja picante, así como cítricos maduros como el pomelo rosado y frutas tropicales como el lichi. En boca, muy mineral y ligeramente salina, Clarendelle Rosé es del todo deliciosa. Es suave y concentrado, mientras que permanece tremendamente fresco y afrutado.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Embutidos, carnes blancas, ensaladas, atun, o como aperitivo.



CLARENDELLE BORDEAUX

BORDEAUX A.O.C, FRANCIA.

— * —

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

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

Temperatura de Servicio: Servir de 18 a 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.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Cordero, Res, Carne Asada.



CLARENDELLE MÉDOC

MÉDOC A.O.C, FRANCIA.

— * —

Variedades: 65% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon.

Reposo: 12 meses en barricas de roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 18 a 20° C

Notas del Sommelier: De color rojo profundo. En nariz toques de grosella negra y mora. Esta fresca afrutada también se encuentra en el paladar, junto con matices a roble. El vino tiene buena estructura tánica, así como mucho cuerpo y buen potencial de envejecimiento. Es a la vez equilibrado y poderoso.

Maridaje: Se recomienda acompañar con Carnes rojas bien cocidas.



CLARENDELLE SAINT-ÉMILION

SAINT-ÉMILION A.O.C, FRANCIA.

— * —

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

Reposo: 12 meses en barricas de roble francés.

Temperatura de Servicio: Servir de 18 a 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.

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



CLARENDELLE AMBERWINE

MONBAZILLAC A.O.C, FRANCIA.

— * —

Variedades: 80% Sémillon, 20% Muscadelle (Vendimia tardía, Botrytis Cinerea).

Reposo: Sin reposo.

Temperatura de Servicio: Servir de 9 a 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.

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




EVEREST
WINES & SPIRITS
8 8 4 8

www.everestwinespirits.com

www.alcoholinformate.org.mx

Evita el exceso