



CHÂTEAU HAUT-BRION ROUGE

Très belle couleur rouge grenat profonde. Le premier nez est intense, très fruité et mûr. A l'agitation, ces sensations sont décuplées, c'est envoûtant ! L'entrée en bouche est large, charnue et raffinée. Le vin emplit la bouche avec une présence douce et généreuse. Les tanins sont bien présents, juteux et sans aspérités. Les trois cépages se sont associés pour un équilibre parfaitement réussi entre les arômes, les saveurs et la race des tanins. C'est tout simplement délicieux et tellement plein d'avenir !

Assemblage

37,5% merlot,
47,2% cabernet sauvignon, 15,3% cabernet franc

Degré d'alcool

13,2° (provisoire)

Barriques neuves

75%



LE CLARENCE DE HAUT-BRION

La couleur de ce vin est rouge grenat intense. Quel premier nez ! Aérien et pur. Le cabernet franc en proportion importante dans ce vin amène sa note fraîche et élancée. L'entrée en bouche est sérieuse, ample. Le corps du vin s'avance puissant, avec une belle largeur. A l'évidence, ce vin a besoin d'un bel élevage en barrique pour exprimer toute sa subtilité. Le Clarence est aujourd'hui puissant et se présente comme un ressort comprimé : c'est le type même des vins qui se révèlent à l'élevage et qui surprennent très favorablement à leur terme.

Assemblage

45,7% merlot,
32,3% cabernet sauvignon, 22% cabernet franc

Degré d'alcool

13,1° (provisoire)

Barriques neuves

31%