



00101174

## La Clarté de Haut-Brion

750 ml 6 /c

Procedencia: AOC Pessac - Leognan, Graves - Bordeaux, Francia.

Variedades: Semillon 80% y Sauvignon Blanc 20%.

Crianza: Roble francés, 12 meses.

Nariz: Expresiva. Recuerda el membrillo, la pera, quinina y toques cítricos de limón.

Boca: Delicada entrada, frescura y cremosidad armonizan en conjunto. Variedad en sabores, manzana, melocotón, nuez de macadamia tostada y toques minerales. Elegante, intenso, complejo y muy placentero, marcado final.

Maridajes opcionales entre otros: Pescados, mariscos, pastas y carnes blancas. Quesos de cabra Semi curados.