



00104573

Clarence Dillon Wines - Clarendelle Médoc

750 ml 12 /c

Procedencia: AOC Médoc (Bordeaux) - Francia

Variedades: Merlot 65% y Cabernet Sauvignon 35%.

Crianza: Roble Francés, 12 meses.

Nariz: propone un abanico aromático que recuerda las frutas negras como las grosellas y las moras. Le acompañan sutiles notas minerales, tabaco y pimienta.

Boca: entra mostrando frescura, la fruta negra y las especias dominan el medio de boca. Intensidad, tanino cálido, su acidez y alcohol muestran buen equilibrio en conjunto con los matices de la crianza. Su mineralidad conduce a un final medio y placentero.

Maridajes opcionales entre otros: Las carnes blancas y rojas. La Caza menor, el pato, cordero y los quesos de vaca o mixtos, semi curados a maduros.