



Le Clarence de Haut-Brion

Bordeaux, Frankrijk

KLIMAAT & TERROIR: Een zeeklimaat met (tegenwoordig) vaak warme zomers en milde winters. Het weer kan grillig zijn. De grond bestaat uit kiezels, klei en zand.

VINIFICATIE: Fermentatie van druivensoorten apart op RVS-tanks, pas daarna volgt de blending. Na blenden ondergaan de wijnen houtrijping tot wel 24 maanden.

DRUIVEN: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc, petit verdot

GEUR & SMAAK: De wijn heeft een mooie granaat-paarse kleur, is erg aromatisch en verleidelijk. Medium body met prachtige tannines en aroma's van cassis, rijp donker fruit, thee, munt en aardse tonen.

SERVEERSUGGESTIE: Serveren bij hertenbiefstuk, of gevogelte met uitgesproken smaak als patrijs of fazant.

WEETJE: De productie van een 2e wijn bestaat bij Haut-Brion als sinds de 17e eeuw. Dat deze wijn de naam Le Clarence draagt is pas sinds 2007 en is een verwijzing naar Clarence Dillon, de Amerikaan die het domein in 1935 aanschafte.



De familie Pontac was een aristocratische familie die rond 1500 al aardig wat vermogen had opgebouwd met de handel in wijn in het gebied van de Bordeaux. Rond deze tijd lieten zij het château Haut-Brion bouwen net buiten de oude stad van Bordeaux, in het gebied dat we kennen als Graves. Dit was in die tijd de plek waar de wijnbouw van Bordeaux plaatsvond. De geschiedenis van Graves en Haut Brion gaat verder terug dan de meeste andere wereldberoemde domeinen. Belangrijk moment voor Haut-Brion was de classificatie van bordeaux-wijnen in 1855. Alle wijnen die de titel Premier Grand Cru Classé wijnen kregen toebedeeld waren afkomstig uit de Médoc. Er was één uitzondering, namelijk château Haut-Brion uit Graves. Voor hun wijnen gebruiken ze voornamelijk merlot en cabernet sauvignon. Haut-Brion heeft een grote wereldwijde reputatie en produceert wijnen van ongekennde klasse.