



CLARENDELLE Amberwine

Monbazillac AOC Inspired by Haut-Brion

KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, saldus

KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Prancūzija, Monbazillac regionas

GAMINTOJAS

CLARENCE DILLON WINES
<http://www.clarendelle.com>

APDOVANOJIMAI

ISTORIJA

Clarence Dillon, žymus amerikiečių finansininkas, apsilankė Bordo regione 1934 m., o 1935 m. įsigijo CHÂTEAU HAUT-BRION vynuinę. Nuo to laiko Dillon šeima yra siejama su geriausiais Bordo regiono vynais.

2005 m., tai yra 70 metų po Clarence Dillon atvykimo į Bordo, jo proanūkis, princas Robert de Luxembourg, pradėjo rašyti naują skyrių - *Clarendelle*. Jo tikslas - rinkai pateikti ypač aukštos kokybės Bordo vynus, kurie atspindėtų klasikinį šio regiono vynu stilių.

ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

80% *Semillon* ir 20% *Muscadelle*

SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Desertinis vynas, gaminamas iš kilniojo puvinio paveiktų uogų. Intensyvios aukso geltonumo spalvos, kompleksiški persikų ir abrikosų aromatai su gėliškomis natomis. Burnoje gerai dera saldumo ir gaivumo pojūtis, vyrauja medaus tonai.

VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Dera su *foie gras*, vaisiniais ir karameliniais desertais, mėlynuoju pelėsiniu sūriu.

PATIEKIMO TEMPERATŪRA

9°C (palaikyti atidarius 30min)



| BARKODAS | GALIMOS TALPOS, L | STIPRUMAS, Alc. Vol. | SUPAKUOTA po, but. |
|---------------|-------------------|----------------------|--------------------|
| 3760136209308 | 0,5 | 13 % | 6 |