



## Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Geschmeidig weich und herrlich rund

### **Beschreibung:**

Die Trauben stammen vom zweiten Weinberg von Château Carmes Haut-Brion, der zwischen Haut-Bailly und Smith Haut Lafitte liegt. Die Anlage ist noch recht jung, jedoch wurden die Reben in hoher Dichte gepflanzt, was für niedrige Erträge und eine tolle Konzentration sorgt. Ein langer Fassausbau veredelt diesen Pessac mit feiner Eichenwürze und sorgt für eine überaus harmonische Struktur sowie eine sanfte Textur am Gaumen.

### **Degustationsnotiz:**

Rouge pourpre profond, centre opaque. Bouquet intense de baies noires, de groseilles rouges, de lavande et de jus d'airelles. Bouche énergique racée et nerveuse (pas encore bien fondue), extrait mûr, corps moyen. Élégante salinité dans la finale concentrée aux notes de cerise sauvage et d'estragon. Le vin ne sera commercialisé qu'après sa mise en bouteille (dans environ 2 ans), il faut absolument garder les yeux ouverts pour ce best buy de Pessac-Léognan.

### **Accompagne idéalement:**

Aussi expressif avec un bœuf braisé au vin rouge qu'avec un magret de canard aux fruits noirs. Il s'accorde avec la même harmonie avec une omelette aux cèpes, un filet de bœuf au jus d'échalotes ou un carré d'agneau en croûte d'herbes.

### **Servierempfehlung:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Pays d'origine:** France

**Sous-région:** Graves/Pessac Léognan

**Elevage:** en Foudre

**Viticulture:** Traditionnelle

**Vol. alcool:** 13.0%

**Cépage(s):** 60% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1% Petit Verdot

**Artikelnummer:** 0949922

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

### Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	France
<b>Notation:</b>	Jean-Marc Quarin 92/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	60% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1% Petit Verdot
<b>Weinbau:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	en Foudre
<b>Vol. alcool:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.