



Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

D'un secret d'initiés au peloton de tête

Description:

Le Château Les Carmes Haut-Brion compte aujourd'hui parmi les meilleurs domaines et les plus originaux de Pessac-Léognan – une ascension qui a débuté avec la reprise par Patrice Pichet en 2010. Avec le jeune œnologue très ambitieux Guillaume Pouthier, le domaine a développé un style clair et moderne. Les vignobles, riches en graviers, produisent des vins d'une tension et d'une fraîcheur fascinantes. En cave, on privilégie la fermentation en grappes entières, une extraction douce et un élevage différencié en bois, en béton et en amphores. Le résultat est un Bordeaux qui allie de manière remarquable structure et finesse : fruits noirs, nuances florales, minéralité fraîche et une structure tannique fine.

Profil aromatique:

Bouquet très complexe, aux délicates nuances de baies noires, poivre noir des montagnes de Tasmanie et tabac du Brésil. En deuxième nez viennent de notes de gelée de myrtille, de cassis et de chocolat au nougat. La bouche d'une magnifique structure possède une incroyable énergie, qui résulte en un corps dense et gras ainsi qu'une dynamique inimaginable, « un paradoxe », sourit Guillaume Pouthier. Sublime astringence et élégante amertume dans la finale concentrée et persistante où explosent les mûres et les cerises noires.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Elevage: 24 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: 2030-2055

Cépage(s): 50% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

N° article: 0217723

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Vinum 100/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100
Cépage(s):	50% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
A boire:	2030-2055
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.