



Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

D'un secret d'initiés au peloton de tête

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Tension, énergie et puissance avec des fruits noirs au nez - immédiatement on découvre le caractère de la rive gauche. En bouche, beaucoup de jus, avec la fameuse sensation de minéralité, d'élégance et de fraîcheur que l'on retrouve dans un Pessac. Peut-être plus classique que ses aînés, mais avec beaucoup de personnalité et de puissance. Les vignes proviennent de Martillac, une parcelle séparée de la parcelle principale des Carmes Haut-Brion. 30% de chêne neuf, technique par infusion uniquement pour la macération, 30% de fermentation. - Decanter

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.

Servierempfehlung:

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: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: 2027-2048

Cépage(s): 42% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot

Artikelnummer: 0217719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 97/100, Decanter 96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	42% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot
A boire:	2027-2048
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.