



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:

Pourpre profond, centre impénétrable, disque rubis. Bouquet dense et énergique, aux séduisantes notes de violette, de cassis fraîchement cueilli et de tabac brésilien, puis en deuxième nez de truffes au chocolat noir, d'olives noires et de bois de cèdre. Bouche soyeuse et d'une belle richesse avec des tannins cacaotés; ce Pessac racé et équilibré possède une grâce vibrante et (presque) magique. Finale concentrée aux arômes de baies noires sur de complexes notes de terroir et une astringence royale.

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: 13.5%

A boire: 2029–2050

Cépage(s): 40% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot

N° article: 0217720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 100/100, James Suckling 97-98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	40% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot
A boire:	2029-2050
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	24 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.