



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 précis et d'une grande complexité aux notes de cerise sauvage, de myrtille des Alpes et d'iris, sur de la gelée de sureau, de l'estragon, du poivre du Sichuan et des olives noires. Bouche énergique et soyeuse, magnifiquement racée, extrait légèrement poivré, élégante note salée et tannins cacaotés. Dans la finale concentrée, cet athlète se propulse sur des arômes de jus de prune et de pétales de rose séchés, ainsi qu'une sublime astringence, des notes de terroir et une délicate amertume.

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: 2028–2050

Cépage(s): 40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

N° article: 0217721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	Antonio Galloni 96-98/100, Neal Martin 93-95/100, Parker 94-97/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
A boire:	2028-2050
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.