



Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Hommage du Siècle (1917-2017)

«One of the stars of the vintage» – Antonio Galloni

Beschreibung:

Grâce au nouveau chef Guillaume Pouthier, le Château Les Carmes s'est entre-temps hissé parmi l'élite de Pessac-Léognan.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: France

Sous-région: Grave

Produzent: Hommage du Siècle (1917-2017)

Artikelnummer: 02177--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Hommage du Siècle (1917-2017)

Herkunft: France
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.