



Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Geschmeidig weich und herrlich rund

Description:

Die Trauben stammen vom zweiten Weinberg von Château Carmes Haut-Brion, der zwischen Haut-Bailly und Smith Haut Lafitte liegt. Die Anlage ist noch recht jung, jedoch wurden die Reben in hoher Dichte gepflanzt, was für niedrige Erträge und eine tolle Konzentration sorgt. Ein langer Fassausbau veredelt diesen Pessac mit feiner Eichenwürze und sorgt für eine überaus harmonische Struktur sowie eine sanfte Textur am Gaumen.

Profil aromatique:

Rouge pourpre profond, centre opaque. Bouquet intense de baies noires, de groseilles rouges, de lavande et de jus d'airelles. Bouche énergique, racée et nerveuse (pas encore bien fondue), extrait mûr, corps moyen. Élégante salinité dans la finale concentrée aux notes de cerise sauvage et d'estragon.

Accompagne idéalement:

Aussi expressif avec un bœuf braisé au vin rouge qu'avec un magret de canard aux fruits noirs. Il s'accorde avec la même harmonie avec une omelette aux cèpes, un filet de bœuf au jus d'échalotes ou un carré d'agneau en croûte d'herbes.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Graves/Pessac Léognan

Elevage: en Barrique

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2036

Cépage(s): 41% Merlot, 39% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

N° article: 0949921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	France
Notation:	James Suckling 94/100, Score 18/20
Cépage(s):	41% Merlot, 39% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
A boire:	jusqu'en 2036
Elevage:	en Barrique
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.