



## 2017 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

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

**Note de dégustation:**

Pourpre-grenat dense, noir au centre et violet sur le disque. Nez envoûtant de griottes, d'épices et de myrtilles qui annonce déjà un grand vin. Viennent ensuite de la liqueur de cassis, de la mûre, du praliné au nougat ainsi que séduisantes notes de violette qui apportent de la rondeur à ce bouquet complexe. Palais à la texture soyeuse et aux tanins parfaitement soutenus et déjà ronds, ici tout est à sa place. Une fraîcheur incroyable lui donne de la finesse et de la tenue. Dans la longue finale, les arômes de cerise sauvage, de genièvre ainsi que de mine de crayon catapulte le vin au top niveau.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

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.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Graves/Pessac Léognan
<b>Producteur:</b>	Château Carmes Haut-Brion
<b>Notation(s):</b>	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 94-95/100, Parker 93+/100
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Cépage(s):</b>	41% Cabernet Franc, 30% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon
<b>Référence:</b>	0217717

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 94-95/100, Parker 93+/100
<b>Cépage(s):</b>	41% Cabernet Franc, 30% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	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.