



2017 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

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

Description:

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

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.

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

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

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