



2018 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:

37 hl/ha, ph 3,61, production 36.000 bouteilles. 75 % en nouvelles barriques, 16 % foudre (Stockinger) et 9 % amphores. Rubis s'éclaircissant sur le disque. Bouquet charmant et envoûtant de framboises mûres et de griottes; puis en deuxième nez de gelée de fruits rouges et des pastilles à la groseille. Milieu de bouche aux tannins soyeux, grande souplesse et précision, telle une flèche. En finale, c'est un feu d'artifice de cerises rouges, avec une minéralité soutenue, de la menthe et du poivre blanc, qui révèle, grâce à une douce macération et une concentration plus élevée, un énorme potentiel de garde. On ne peut s'empêcher de penser que ce domaine joue dans sa propre ligue. Excellente performance. "Cette année, le terroir et l'époque des vendanges ont fait la différence", s'enorgueille Guillaume Pouthier. Pour moi, un mélange de Bordeaux, de Bourgogne et de Rhône septentrional.

Accompagne idéale:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteak, 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):

James Suckling 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, Neal Martin 94+/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20

Eleavage:

18 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

2026–2045

Cépage(s):

37% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot

Référence:

0217718

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):	James Suckling 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 96–98/100, Neal Martin 94+/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20
Cépage(s):	37% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot
Apogée:	2026–2045
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
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.