2019 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:
Tension, énergie et puissance avec des fruits noirs au nez - immédiatement on découvre le caractère de la rive gauche. En bouche, beaucoup de jus, avec la fameuse sensation de minéralité, d'élégance et de fraîcheur que l'on retrouve dans un Pessac. Peut-être plus classique que ses aînés, mais avec beaucoup de personnalité et de puissance. Les vignes proviennent de Martillac, une parcelle séparée de la parcelle principale des Carmes Haut-Brion. 30% de chêne neuf, technique par infusion uniquement pour la macération, 30% de fermentation. - Decanter
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):	James Suckling 97/100, Decanter 96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2027–2048
Cépage(s):	42% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot
Référence:	0217719

MÖVENPICK
VINS

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, Decanter 96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20
Cépage(s):	42% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot
Apogée:	2027–2048
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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch