2020 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 profond, centre impénétrable, disque rubis. Bouquet dense et énergique, aux séduisantes notes de violette, de cassis fraîchement cueilli et de tabac brésilien, puis en deuxième nez de truffes au chocolat noir, d'olives noires et de bois de cèdre. Bouche soyeuse et d'une belle richesse avec des tannins cacaotés; ce Pessac racé et équilibré possède une grâce vibrante et (presque) magique. Finale concentrée aux arômes de baies noires sur de complexes notes de terroir et une astringence royale.
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):	Antonio Galloni 100/100, James Suckling 97–98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20
Elevage:	24 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	2029–2050
Cépage(s):	40% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot
Référence:	0217720

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

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):	Antonio Galloni 100/100, James Suckling 97–98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20
Cépage(s):	40% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot
Apogée:	2029–2050
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	24 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