



## 2021 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:

Bouquet très précis et d'une grande complexité aux notes de cerise sauvage, de myrtille des Alpes et d'iris, sur de la gelée de sureau, de l'estragon, du poivre du Sichuan et des olives noires. Bouche énergique et soyeuse, magnifiquement racée, extrait légèrement poivré, élégante note salée et tannins cacaotés. Dans la finale concentrée, cet athlète se propulse sur des arômes de jus de pruneau et de pétales de rose séchés, ainsi qu'une sublime astringence, des notes de terroir et une délicate amertume.

### 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 96–98/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–97/100, WeinWisser 19/20

### Elevage:

24 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Cépage(s):

40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

### Référence:

0217721

## 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>	Antonio Galloni 96–98/100, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–97/100, WeinWisser 19/20
<b>Cépage(s):</b>	40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	24 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<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.