

"Grand Carmes – Ce n'est pas un vin de garde mais garantit un plaisir immédiat."

2011 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Description: Dank des neuen Chefs Guillaume Pouthier ist das Château Les Carmes mittlerweile zur Elite von Pessac-Léognan aufgestiegen.

Note de dégustation: Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer aussen. Der erste Kontakt ist etwas eigenwillig von den Grundaromen her, Tabak, Eucalyptus, Geraniol, Blätter, Kaseinnoten, also auch ziemlich laktisch, zeugt von einem gewissen Anteil von Caberent Franc, also ist eine solches Nasenspiel nicht unüblich in der Primeurphase. Man muss es halt nur wissen. Samtener, schon fast erhabener Körper, cremig, seidig elegant, gebündeltes Finale mit einer gewissen Schokobitterkeit. Die Anlagen sind gut und es lohnt sich diesen spannenden Wein weiter zu verfolgen. Nicht auch deshalb, ob der Besitzerwechsel auch einen möglichen Stilwechsel mit sich bringt.

Notation(s): Parker 92/100, René Gabriel 18/20

Pays d'origine: France

Cépage(s): 55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon

Vol. alcool: 13.5 %

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.

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.

Apogée: 2019–2044

Producteur: Château Les Carmes Haut-Brion

Emballage: Caisse bois de 6

Référence: 0217711075B6000



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):	Parker 92/100, René Gabriel 18/20
Cépage(s):	55% Merlot, 30% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon
Apogée:	2019–2044
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.