



## 2021 Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

**Accompagne idéale:**

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

**Conseils de service:**

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

**Pays d'origine:** France

**Région:** Bordeaux

**Sous-région:** Graves/Pessac Léognan

**Producteur:** Château Carmes Haut-Brion

**Notation(s):** James Suckling 94/100

**Vol. alcool:** 13.0 %

**Cépage(s):**

**Référence:** 0949921

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Le C des Carmes Haut-Brion**

Pessac-Léognan AOC

|                     |                                                            |
|---------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | France                                                     |
| <b>Notation(s):</b> | James Suckling 94/100                                      |
| <b>Cépage(s):</b>   |                                                            |
| <b>Vol. alcool:</b> | 13.0 %                                                     |
| <b>Service:</b>     | Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté. |