



## 2024 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Le meilleur vin de Pessac-Léognan

**Description:**

La cuvée du millésime 2024 est composée de 48 % de cabernet franc, 29 % de cabernet sauvignon, 23 % de merlot, 70 % du vin est élevé en barriques neuves, tandis que le reste vieillit en grands fûts et en amphores. En raison des caprices de la météo, le rendement de Carmes Haut-Brion a été de 25 minuscules hectolitres, ce qui correspond à une production de même pas 3500 bouteilles par hectare. Alors que le vin se présente au nez avec des arômes envoûtants, il montre beaucoup de finesse et de structure au palais avant de s'achever sur une longue finale à la minéralité sombre, à la profondeur de baies et à la noble astringence.

**Note de dégustation:**

Quel parfum séduisant, un bouquet d'iris, de lilas et de violettes. En deuxième approche, des myrtilles fraîchement cueillies, de la gelée de mûres et des épices nobles de cassis. Au palais royal, une texture soyeuse, une trame tannique serrée, le Pessac séduit par son incroyable finesse et sa profondeur, un corps parfaitement défini. Dans la finale concentrée et interminable, des contours de baies bleues et noires, une minéralité sombre et une astringence sublime.

**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 97–98/100, Jeb Dunnuck 94–97/100, Parker 91–93/100, Score 19/20, Vinum 97–100/100, WeinWisser 19.5/20

**Apogée:**

2030–2060

**Cépage(s):**

**Référence:**

0217724

## 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 97–98/100, Jeb Dunnuck  
94–97/100, Parker 91–93/100, Score 19/20,  
Vinum 97–100/100, WeinWisser 19.5/20

**Cépage(s):**

**Apogée:** 2030–2060

**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.