



Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Geschmeidig weich und herrlich rund

Beschreibung:

Die Trauben stammen vom zweiten Weinberg von Château Carmes Haut-Brion, der zwischen Haut-Bailly und Smith Haut Lafitte liegt. Die Anlage ist noch recht jung, jedoch wurden die Reben in hoher Dichte gepflanzt, was für niedrige Erträge und eine tolle Konzentration sorgt. Ein langer Fassausbau veredelt diesen Pessac mit feiner Eichenwürze und sorgt für eine überaus harmonische Struktur sowie eine sanfte Textur am Gaumen.

Degustationsnotiz:

Rosso porpora intenso con centro opaco. Intenso bouquet di bacche nere, spezie nobili di ribes rosso, lavanda e succo di mirtillo. Palato energico con corsa nervosa (non ancora intgerita), estratto maturo, corsa vibrante e corpo medio. Ciliegia selvatica, dragoncello abbinato a una nobile salinità sul finale concentrato. Il vino sarà messo in commercio solo dopo l'imbottigliamento (tra circa 2 anni), quindi dovrete assolutamente tenere gli occhi aperti per questo best buy di Pessac-Léognan.

Ideale con:

È altrettanto espressivo con il brasato di manzo al vino rosso o con il petto d'anatra con salsa ai frutti di bosco. Si armonizza altrettanto bene con l'omelette ai funghi porcini, il filetto di manzo con jus di scalogno o il rack of lamb in crosta di erbe.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Graves/Pessac Léognan

Allevamento: in grandi botti di legno

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Varietà d'uva: 60% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1% Petit Verdot

Artikelnummer: 0949922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Jean-Marc Quarin 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	60% Cabernet Sauvignon, 39% Merlot, 1% Petit Verdot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in grandi botti di legno
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.