



## Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Da chicca per pochi a protagonista

### Descrizione:

Château Les Carmes Haut-Brion è oggi considerato una delle tenute migliori e più originali di Pessac-Léognan: un'ascesa iniziata con l'acquisizione da parte di Patrice Pichet nel 2010. Insieme al giovane e ambizioso enologo Guillaume Pouthier, la tenuta ha sviluppato uno stile chiaro e moderno. I vigneti, caratterizzati da un elevato contenuto di ghiaia, producono vini di affascinante tensione e freschezza. In cantina si punta sulla fermentazione a grappolo intero, su un'estrazione delicata e su un affinamento differenziato in legno, cemento e anfore. Il risultato è un Bordeaux che coniuga in modo straordinario struttura e finezza: frutta scura, sfumature floreali, fresca mineralità e una struttura tannica a maglia fine.

### Profilo aromatico:

Un bouquet molto complesso, con delicate sfumature di bacche nere, pepe nero di montagna della Tasmania e tabacco brasiliano. Al naso seguono note di gelatina di mirtillo, ribes nero e cioccolato al torrone. Il palato ha una struttura magnifica e un'energia incredibile, che si traduce in un corpo denso e grasso e in una dinamica inimmaginabile, "un paradosso", sorride Guillaume Pouthier. Sublime astringenza ed elegante amarezza nel finale concentrato e persistente in cui esplodono more e amarene.

### Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

### Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Graves/Pessac Léognan

**Allevamento:** 24 Mesi in barrique

**Viticultura:** Tradizionale

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** 2030-2055

**Varietà d'uva:** 50% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot

**Numero articolo:** 0217723

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Vinum 100/100, Antonio Galloni 97/100, James Suckling 98/100, Parker 98/100
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot
<b>Da bere:</b>	2030-2055
<b>Weinbau:</b>	Tradizionale
<b>Allevamento:</b>	24 Mesi in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.