



Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

A livello di Premier Cru

Descrizione:

Quasi nessun'altra azienda vinicola di Bordeaux ha conosciuto negli ultimi anni una tale ascesa come Château Les Carmes Haut-Brion. Situata nel centro di Bordeaux e caratterizzata dalla firma visionaria del brillante direttore Guillaume Pouthier, la tenuta si è trasformata in uno degli indirizzi più interessanti dell'intera regione di Bordeaux. La percentuale insolitamente alta di Cabernet Franc, la fermentazione a grappolo intero e l'attenzione senza compromessi alla precisione conferiscono ai vini un'identità inconfondibile, una firma particolarmente impressionante nell'annata 2025. Pouthier la definisce "un'annata paradossale": calda e secca, ma allo stesso tempo piena di energia e di luminosità aromatica. Gli acini piccoli e altamente concentrati hanno fornito un'enorme intensità e una struttura tannica eccezionalmente fine che supera persino la leggendaria annata 2022. Allo stesso tempo, con soli 13% di alcol, il vino ha mantenuto la finezza e l'equilibrio che sono tra i maggiori punti di forza di Les Carmes Haut-Brion oggi. Grazie all'alta percentuale di fermentazione a grappolo intero, il 2025 non appare mai opulento o pesante, ma focalizzato, diretto e trasportato da un'affascinante freschezza. Les Carmes Haut-Brion combina così una densità impressionante con un'eleganza quasi senza peso ed è senza dubbio uno dei cru più indipendenti e migliori dell'intera annata.

Profilo aromatico:

Un bouquet tremendamente profondo, ciliegia selvatica, spezie nobili di cassis, seducente profumo di violetta. Iris, liquirizia e succo di prugna al secondo naso. Al palato complesso, con una consistenza cremosa, struttura tannica ben tessuta, schietto, colpisce per la straordinaria precisione e il corpo perfettamente formato. Nel finale compatto come una catapulta, il Pessac scatta come un velocista di cento metri, contorni di bacche nere, mineralità scura, abbinata a un estratto finemente salato.

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: in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Da bere: 2030-2070

Varietà d'uva: 54% Cabernet Franc, 29% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot

Numero articolo: 0217725

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Falstaff 100/100, James Suckling 99-100/100, Vinum 99/100, WeinWisser 20/20
Varietà d'uva:	54% Cabernet Franc, 29% Cabernet Sauvignon, 17% Merlot
Da bere:	2030-2070
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Servier:	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.