



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:

37 hl/ha, ph 3,61, produzione 36.000 bottiglie. 75% in botti nuove, 16% Stockinger tuns e 9% anfore. Rubino chiaro sul disco. Bouquet affascinante e ammaliante di lamponi maturi e marasche, seguito da un secondo naso di gelatina di frutti rossi e pastiglie di ribes rosso. Il palato medio ha tannini setosi, grande morbidezza e precisione, come una freccia. Il finale è un fuoco d'artificio di ciliegie rosse, con mineralità sostenuta, menta e pepe bianco, che rivela, grazie a una macerazione delicata e a una maggiore concentrazione, un enorme potenziale di invecchiamento. Non si può fare a meno di pensare che questa tenuta stia giocando nel suo campionato. Una performance eccellente. "Quest'anno il terroir e il momento della vendemmia hanno fatto la differenza", afferma Guillaume Pouthier. Per me, un mix di Bordeaux, Borgogna e Rodano settentrionale.

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: 18 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.5%

Da bere: da subito fino al 2045

Varietà d'uva: 37% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot

Numero articolo: 0217718

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnock 96-98/100, Neal Martin 94+/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	37% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot
Da bere:	da subito fino al 2045
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	18 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
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.