



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:

Tensione, energia e potenza con frutta nera al naso: si scopre subito il carattere della riva sinistra. Al palato, molto succo, con la famosa sensazione di mineralità, eleganza e freschezza che si ritrova in un Pessac. Forse più classico dei suoi predecessori, ma con molta personalità e potenza. Le viti provengono da Martillac, una parcella separata da quella principale di Carmes Haut-Brion. 30% di rovere nuovo, tecnica di infusione solo per la macerazione, 30% di fermentazione. - Decanter

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: 2027-2048

Varietà d'uva: 42% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot

Numero articolo: 0217719

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Decanter 96/100, Jean-Marc Quarin 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20
Varietà d'uva:	42% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot
Da bere:	2027-2048
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.