



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:

Porpora intenso, centro impenetrabile, disco rubino. Bouquet denso ed energico con note seducenti di violetta, ribes nero appena colto e tabacco brasiliano, seguite da tartufi di cioccolato fondente, olive nere e legno di cedro. Al palato è setoso e ricco, con tannini profumati di cacao, questo Pessac vivace ed equilibrato ha una grazia vibrante, quasi magica. Finale concentrato con aromi di bacche scure, note complesse di terroir e un'astringenza regale.

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: 13.5%

Da bere: 2029-2050

Varietà d'uva: 40% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot

Numero articolo: 0217720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 100/100, James Suckling 97-98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	40% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot
Da bere:	2029-2050
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	24 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.