



Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC, Hommage du Siècle (1917-2017)

"Uno dei protagonisti dell'annata" - Antonio Galloni

Beschreibung:

Grazie al nuovo chef Guillaume Pouthier, Château Les Carmes è diventato uno dei ristoranti d'élite di Pessac-Léognan.

Degustationsnotiz:

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, splendidamente strutturato, ha 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.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggestione: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Francia

Appellation: Grave

Produttore: Hommage du Siècle (1917-2017)

Artikelnummer: 02177--

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC
Hommage du Siècle (1917-2017)

Herkunft: Francia

Servier: Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento:
stappare la bottiglia un'ora prima di servirla,
assaggiare il vino e decidere se è il caso di
decantarlo.