



## Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Geschmeidig weich und herrlich rund

**Descrizione:**

Die Trauben stammen vom zweiten Weinberg von Château Carmes Haut-Brion, der zwischen Haut-Bailly und Smith Haut Lafitte liegt. Die Anlage ist noch recht jung, jedoch wurden die Reben in hoher Dichte gepflanzt, was für niedrige Erträge und eine tolle Konzentration sorgt. Ein langer Fassausbau veredelt diesen Pessac mit feiner Eichenwürze und sorgt für eine überaus harmonische Struktur sowie eine sanfte Textur am Gaumen.

**Profilo aromatico:**

Rosso porpora intenso con centro opaco. Intenso bouquet di bacche nere, spezie nobili di ribes rosso, lavanda e succo di mirtillo. Palato energico con corsa nervosa (non ancora intgerita), estratto maturo, corsa vibrante e corpo medio. Ciliegia selvatica e dragoncello abbinati a una nobile salinità sul finale concentrato.

**Ideale con:**

È altrettanto espressivo con il brasato di manzo al vino rosso o con il petto d'anatra con salsa ai frutti di bosco. Si armonizza altrettanto bene con l'omelette ai funghi porcini, il filetto di manzo con jus di scalogno o il rack of lamb in crosta di erbe.

**Temperatura:**

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

**Paese di origine:** Francia

**Appellation:** Graves/Pessac Léognan

**Allevamento:** in barrique

**Vol. alcolici:** 13.0%

**Da bere:** da subito fino al 2036

**Varietà d'uva:** 41% Merlot, 39% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

**Numero articolo:** 0949921

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

### Le C des Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

<b>Herkunft:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	41% Merlot, 39% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
<b>Da bere:</b>	da subito fino al 2036
<b>Allevamento:</b>	in barrique
<b>Vol. alcolici:</b>	13.0%
<b>Servier:</b>	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.