



2017 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

"Uno dei protagonisti dell'annata" - Antonio Galloni

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Denso granato-violaceo, nero al centro e violaceo sul disco. Un naso ammaliante di marasche, spezie e mirilli preannuncia già un grande vino. Seguono liquore di ribes nero, mora, torrone pralinato e seducenti note di violetta che aggiungono rotondità a questo complesso bouquet. Il palato ha una consistenza setosa e tannini perfettamente sostenuti e già rotondi: tutto è al suo posto. L'incredibile freschezza gli conferisce finezza e tenuta. Nel lungo finale, aromi di ciliegia selvatica, ginepro e piombo di matita catapultano il vino ai massimi livelli.

Abbinamenti:

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. .

Consigli per il consumo:

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

Paese d'origine:	FR
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Carmes Haut-Brion
Valutazioni:	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 94/100, Parker 93+/100
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Maturità:	2027-2057
Varietà d'uva:	41% Cabernet Franc, 30% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon
Numero di articolo:	0217717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	WeinWisser 19.5/20, James Suckling 94/100, Parker 93+/100
Varietà d'uva:	41% Cabernet Franc, 30% Merlot, 29% Cabernet Sauvignon
Maturità:	2027-2057
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.