



2018 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:

37 hl/ha, ph 3,61, produzione 36.000 bottiglie. 75% in barrique nuove, 16% Stockinger tuns e 9% anfore. Rubino chiaro sul disco. Bouquet affascinante e ammaliante di lamponi maturi e marasche, seguito da un secondo naso di gelatina di frutti rossi e pastiglie di ribes rosso. Il palato medio ha tannini setosi, grande morbidezza e precisione, come una freccia. Il finale è un fuoco d'artificio di ciliegie rosse, con mineralità sostenuta, menta e pepe bianco, che rivela, grazie a una macerazione delicata e a una maggiore concentrazione, un enorme potenziale di invecchiamento. Non si può fare a meno di pensare che questa tenuta stia giocando nel suo campionato. Una performance eccellente. "Quest'anno il terroir e il momento della vendemmia hanno fatto la differenza", afferma Guillaume Pouthier. Per me, un mix di Bordeaux, Borgogna e Rodano settentrionale.

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:

Francia

Regione:

Bordeaux

Sottoregione:

Graves/Pessac Léognan

Produttore:

Château Carmes Haut-Brion

Valutazioni:

James Suckling 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 96-98/100, Neal Martin 94+/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20

Vinificazione:

18 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2026-2045

Varietà d'uva:

37% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot

Numero di articolo:

0217718

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Score 19/20, Antonio Galloni 97/100, Jeb Dunnuck 96–98/100, Neal Martin 94+/100, Parker 96+/100, WeinWisser 19/20
Varietà d'uva:	37% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 29% Merlot
Maturità:	2026-2045
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.