



2019 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:

Tensione, energia e potenza con frutta nera al naso: si scopre subito il carattere della riva sinistra. Al palato, molto succo, con la famosa sensazione di mineralità, eleganza e freschezza che si ritrova in un Pessac. Forse più classico dei suoi predecessori, ma con molta personalità e potenza. Le viti provengono da Martillac, una parcella separata da quella principale di Carmes Haut-Brion. 30% di rovere nuovo, tecnica di infusione solo per la macerazione, 30% di fermentazione. - Decanter

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:

James Suckling 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 96/100, Jean-Marc Quarin 97/100

Vinificazione:

18 Mesi in Barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.5 %

Maturità:

2027-2048

Varietà d'uva:

42% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot

Numero di articolo:

0217719

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Origine:	FR
Valutazioni:	James Suckling 97/100, Parker 96/100, WeinWisser 19+/20, Decanter 96/100, Jean- Marc Quarin 97/100
Varietà d'uva:	42% Cabernet Franc, 31% Cabernet Sauvignon, 27% Merlot
Maturità:	2027-2048
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.