2020 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:
Porpora intenso, centro impenetrabile, disco rubino. Bouquet denso ed energico con note seducenti di violetta, ribes nero appena colto e tabacco brasiliano, seguite da tartufi di cioccolato fondente, olive nere e legno di cedro. Al palato è setoso e ricco, con tannini profumati di cacao, questo Pessac vivace ed equilibrato ha una grazia vibrante, quasi magica. Finale concentrato con aromi di bacche scure, note complesse di terroir e un'astringenza regale.
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. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Bordeaux
Sottoregione:	Graves/Pessac Léognan
Produttore:	Château Carmes Haut-Brion
Valutazioni:	Antonio Galloni 100/100, Score 19/20, James Suckling 97–98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	2029-2050
Varietà d'uva:	40% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot
Numero di articolo:	0217720

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Origine:	Francia
Valutazioni:	Antonio Galloni 100/100, Score 19/20, James Suckling 97–98/100, Parker 97/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:	40% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 26% Merlot
Maturità:	2029-2050
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	24 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	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.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch