



2024 Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Il miglior vino di Pessac-Léognan

Descrizione del vino:

La cuvée dell'annata 2024 è composta per il 48% da Cabernet Franc, per il 29% da Cabernet Sauvignon e per il 23% da Merlot. Il 70% del vino viene affinato in barrique nuove, mentre il resto matura in botti grandi e anfore. A causa del clima capriccioso, la resa del Carmes Haut-Brion è stata di soli 25 ettolitri, il che corrisponde a una produzione di nemmeno 3500 bottiglie per ettaro. Mentre al naso il vino si presenta con aromi ammalianti, al palato mostra molta finezza e struttura prima di terminare in un lungo finale con mineralità scura, profondità di bacche e astringenza nobile.

Nota di degustazione:

Che profumo seducente al naso, un bouquet di iris, lillà e violette. Mirtili appena colti, gelatina di more e nobili spezie di cassis al secondo naso. Un palato regale con una trama setosa e una struttura tannica ben tessuta: questo "Pessac" colpisce per l'incredibile finezza e profondità, oltre che per il corpo perfettamente definito. Nel finale concentrato e infinito, contorni di bacche blu e nere, mineralità scura e astringenza sublime.

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:

James Suckling 97–98/100, Jeb Dunnuck 94–97/100, Parker 91–93/100, Score 19/20, Vinum 97–100/100, WeinWisser 19.5/20

Maturità:

2030-2060

Varietà d'uva:

Numero di articolo:

0217724

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

Origine: Francia
Valutazioni: James Suckling 97–98/100, Jeb Dunnock 94–97/100, Parker 91–93/100, Score 19/20, Vinum 97–100/100, WeinWisser 19.5/20
Varietà d'uva:
Maturità: 2030-2060
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.