



## 2021 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:

Bouquet molto preciso e complesso, con note di ciliegia selvatica, mirtillo alpino e iris, seguite da gelatina di sambuco, dragoncello, pepe di Sichuan e olive nere. Il palato è energico e setoso, magnificamente impetuoso, con un estratto leggermente pepato, un'elegante nota salata e tannini di cacao. Nel finale concentrato, questo atleta si lancia in aromi di succo di prugnola e petali di rosa essiccati, insieme a un'astringenza sublime, note di territorio e una delicata amarezza.

### 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. Suggestivo: 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 96–98/100, Score 19/20, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–97/100, WeinWisser 19/20

### Vinificazione:

24 Mesi in barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

2028-2050

### Varietà d'uva:

40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot

### Numero di articolo:

0217721

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### Château Les Carmes Haut-Brion

Pessac-Léognan AOC

<b>Origine:</b>	Francia
<b>Valutazioni:</b>	Antonio Galloni 96–98/100, Score 19/20, Neal Martin 93–95/100, Parker 94–97/100, WeinWisser 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	40% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot
<b>Maturità:</b>	2028-2050
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	24 Mesi in barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	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.