



HAUT MÉDOC 2016 " LES PENSÉES DE LA TOUR CARNET " CHÂTEAU LA TOUR CARNET

Pays : France
Région : Bordeaux
Sous région : Rive gauche
Cépage(s) : 62% merlot, 38% cabernet sauvignon

Note de dégustation :

Vin rouge de teinte pourpre profonde. Le nez séduit par un fruité gourmand (cassis, mûre, cerise). L'élevage en fûts de chêne apporte de délicates notes grillées et toastées. Sur ce grand millésime, le vin est charnu, structuré mais toujours souple, très plaisant et charmeur. Un Médoc déjà très abordable (qui profitera d'une aération en carafe ou d'un débouchage anticipé) mais qui évoluera favorablement sur une dizaine d'années.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches, magret de canard aux cerises, filet pur de bœuf

Commentaires du sommelier :

Second vin du 4e Cru Classé Château La Tour Carnet, La cuvée Pensées de La Tour Carnet incarne parfaitement le style du domaine. Un style moderne et charmeur que les mots « fruité gourmand » et « tanins souples » illustrent parfaitement. Cela est notamment dû au terroir et à l'encépagement inhabituel pour le Médoc, avec une majorité de merlot complété de cabernet-sauvignon.

Situé à la lisière des appellations Saint-Julien et Pauillac, La Tour Carnet est aujourd'hui un cru au sommet de son art.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

