



PESSAC LÉOGNAN ROUGE " C DES CARMES HAUT BRION " 2021 CHÂTEAU LES CARMES HAUT BRION

Pavs France Région : Bordeaux Sous région : Rive gauche

Cépage(s): 62% cabernet sauvignon, 36% merlot, 2% petit verdot

Note de déaustation :

Robe grenat soutenue. Nez fin et complexe, mêlant les fruits rouges et noirs à des notes boisées délicates. Le goût est déjà savoureux dès ses premières années avec des tanins fins et longilignes, une structure souple et une finale longue et soyeuse.

Température de service :

Entre 16 et 17 C°

Potentiel de garde :

10 ans dans une bonne cave

Suggestion(s) gastonomique :







Idéal avec des viandes rosées ou rouges (agneau, bœuf, canard). Après vieillissement, fromages (St Nectaire).

Commentaires du sommelier :

Le Château Les Carmes Haut-Brion est un domaine discret mais ô combien constant et qualitatif. Son deuxième vin, le « C » est également un vin très soigné, c'est un joli préambule au plaisir de déguster le Grand Vin. Assemblage traditionnel, le C des Carmes Haut-Brion privilégie Merlot et Cabernet Sauvignon, avec moins de Cabernet Franc que dans le Grand Vin. Ici, le fruit en vedette décline une élégante palette aromatique. Jeune, le vin développera une densité croquante que les années viendront patiner d'une belle complexité.



Puissance











