



## Les Carmes Haut-Brion 2021

CHF 109.00 | 10 cl = CHF 14.53

Le Les Carmes Haut-Brion 2021 présente une robe grenat profond et exhale une envoûtante palette d'arômes savoureux : olives noires, légère touche fumée, herbes méditerranéennes et poivre de Sichuan. À cela s'ajoutent des notes parfumées de cassis, cerises noires, groseilles, ainsi qu'un soupçon de pétales de rose et d'écorce de mandarine confite. La bouche, de corps moyen, est fraîche et élégante. Des tanins denses et finement granuleux apportent au vin une longue fraîcheur parfumée en finale. Une expression saisissante de ce millésime, promise à une belle longévité et à un vieillissement tout en grâce.

Producteur	Château Les Carmes Haut Brion
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Graves
Appellation	AC
Millésime	2021
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2056
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	2560621
Avis	Robert Parker 97/100



### Vinification

Élevage : 80 % en barriques neuves, 11 % en foudres et 9 % en amphores en terre cuite.

### Terroir

Les dix hectares de terre se répartissent entre graves, argiles et sables. Sur cette diversité géologique unique, l'encépagement a été guidé par les affinités naturelles du sol. Une mosaïque végétale qui façonne le profil atypique du domaine.

### Histoire





Entouré de murs, le domaine semble avoir été préservé des caprices parfois rudes de l'histoire. Ici, nul revers dans le cours des générations : bien que les hommes se succèdent, c'est une continuité presque miraculeuse qui prévaut.

