



Les Carmes Haut-Brion 2023

En raison de la vinification unique, il obtient une saveur très particulière avec des fruits rouges et une élégante épice aux herbes. En bouche, c'est frais mais incroyablement dense. Les tanins sont impeccables et la finale est presque infinie. Un chef-d'œuvre.

Producteur	Château Les Carmes Haut Brion
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Graves
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2058
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	2560623
Accord mets et vins	Grillades, Agneau, Bœuf
Avis	Robert Parker 98/100 James Suckling 98/100



Vinification

La vinification chez Les Carmes Haut Brion est presque unique pour Bordeaux. Au lieu d'égrapper complètement les raisins comme tous les autres et d'élever les cépages individuellement, 70% des raisins entiers sont fermentés et on fait une co-fermentation de 50% de cabernet franc, 33% de cabernet sauvignon et 20% de merlot. Après la fermentation, il y a aussi une macération de six semaines sur les peaux. L'élevage se fait à 70% dans des barriques neuves, à 20% dans des foudres de 1800 litres et à 10% dans des amphores.

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.

