



## 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                        | 150 cl                                        |
| 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              | 323657                                        |
| Accord mets et vins           | Grillades, Agneau, Bœuf                       |
| Avis                          | Robert Parker 98/100<br>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.

