



Les Carmes Haut-Brion 2021

Il Les Carmes Haut-Brion 2021 si presenta con un colore granato profondo e sprigiona un'affascinante gamma di aromi saporiti: olive nere, una lieve nota affumicata, erbe mediterranee e pepe di Sichuan. Si aggiungono sentori profumati di ribes, ciliegie nere, cassis, insieme a un tocco di petali di rosa e scorza di mandarino candita. Il palato, di corpo medio, è fresco ed elegante. Tannini densi e finemente granulosi donano al finale una persistente freschezza aromaticà. Un'espressione straordinaria di questa annata, destinata a un lungo invecchiamento con grazia e armonia.

Produttore	Château Les Carmes Haut Brion
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Graves
Classificazione	AC
Annata	2021
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2056
Vitigni	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	2560621
Valutazioni	Robert Parker 97/100



Vinificazione

Affinamento: 80% in barrique nuove, 11% in foudre e 9% in anfore di terracotta.

Terroir

I dieci ettari di terreno si suddividono tra ghiaie, argille e sabbie. Su questa straordinaria varietà geologica, la scelta dei vitigni è stata guidata dalle affinità naturali del suolo. Un mosaico vegetale che definisce il profilo atipico della tenuta.

Storia

Circondata da mura, la tenuta sembra essere stata protetta dagli occasionali rigori della storia. Qui non ci sono stati rovesci nel susseguirsi delle generazioni: anche se le persone si sono avvicendate, ha sempre prevalso una continuità quasi miracolosa.

