# Les Carmes Haut-Brion 2023

Grazie alla vinificazione unica, acquisisce un sapore molto particolare con frutti rossi e un'elegante speziatura erbacea. Al palato è fresco ma incredibilmente denso. Il tannino è impeccabile e il finale quasi infinito. Un capolavoro.

| | |
|---|---|
| Produttore | Château Les Carmes Haut Brion |
| Categoria | Vino rosso |
| Paese | Francia |
| Regione | Bordeaux |
| Sottoregione | Graves |
| Classificazione | AC |
| Annata | 2023 |
| Dimensioni della bottiglia | 75 cl |
| Gradazione alcolica | 13.5 % |
| Temperatura di degustazione | 16° - 18° |
| Invecchiamento | fino a 2058 |
| Vitigni | Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot |
| Informazioni sulle allergie | Contiene solfiti |
| Numero articolo | 2560623 |
| Adatto a | Manzo, Agnello, Carne alla griglia |
| Valutazioni | Robert Parker 98/100<br>James Suckling 98/100 |

Vinificazione

Il processo di vinificazione di Les Carmes Haut Brion è quasi unico per il Bordeaux. Invece di diraspare completamente l'uva e vinificare le singole varietà, il 70% dell'uva intera viene fermentata qui e viene effettuata una co-fermentazione di 50% Cabernet Franc, 30% Cabernet Sauvignon e 26% Merlot. La fermentazione è seguita da una macerazione di sei settimane sulle bucce. Il vino viene affinato per il 70% in barrique nuove, per il 20% in foudres da 1800 litri e per il 10% in anfore.

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.