

**Les Carmes Haut Brion | Pessac
Léognan
France (GRAVES) — 2018**

Domaine

Château les Carmes Haut-Brion

Le Château les Carmes Haut-Brion est situé à proximité du Château Haut-Brion et possède ses vignes dans la région de Pessac. Le domaine s'étend sur 40 Ha et doit son nom aux Carmes de Bordeaux.

C'est surtout depuis la reprise du domaine en 2010 que le vin peut être labellisé étoile montante. Le nouveau propriétaire, Patrice Pichet, investit avec passion dans le domaine, les infrastructures et le vignoble. Grâce au tandem artisanal formé par le directeur Guillaume Pouthier et l'oenologue consultant Stéphane Derenoncourt, la nature s'est davantage imposée au domaine : le cheval a été réintroduit dans le vignoble et diverses cultures ont été plantées pour favoriser la biodiversité.

Le bâtiment typique en forme de bateau conçu par Philippe Starck comprend des espaces de réception et de nouvelles caves. Le tout inclut l'art en cave, sur le domaine et en bouteille !

Vinification

Le vin est élevé pendant 18 à 24 mois, en partie en fûts neufs (65 %) et en partie en fûts d'un an (35 %). La fermentation malolactique est partiellement réalisée.

Dégustation

D'un grenat pourpre moyen à profond, le vin révèle des arômes de forêt-noire, de kirsch et de framboises noires, accompagnés d'une touche de cèdre, de thé noir et de menthe séchée. En bouche, il présente un corps moyen, beaucoup d'élégance et un bel équilibre, avec des notes de fruits rouges et noirs, et une finale longue et persistante.

Mets adaptées

Roti de bœuf | Filet de bœuf | Viande - grillée | Entrecôte | Chateaubriand

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Franc (37%), Merlot (29%), Cabernet Sauvignon (29%)

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): "> 10"

Servir à: 16-18°

Profil de goût: Complexé, structuré et tannins puissants

