



Les Carmes Haut-Brion 2023 (Subskription)

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	Souscriptions
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Graves
Appellation	AC
Millésime	2023
Format	75 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	2560623
Avis	Robert Parker 99/100 Antonio Galloni 96/100 James Suckling 99/100



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 40% de cabernet franc, 35% de cabernet sauvignon et 26% 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 30% dans des foudres de 1800 litres et à 10% dans des amphores.

