



## Les Carmes Haut-Brion 2018

Robe grenat pourpre dense au cœur noir et à la frange violette. Un parfum envoûtant de griotte, d'épices profondes et de myrtille qui promet déjà de la grandeur. La deuxième approche vient parfaire le bouquet complexe avec de la liqueur de cassis, de mûrier noir et de pralinés, ainsi qu'une note entêtante de violette. En bouche, la texture est soyeuse et s'accompagne de tannins parfaitement tenus et déjà ronds. Ici, tout est à sa place. L'incroyable fraîcheur prodigue tenue et finesse à ce vin. Avec la finale longue, le vin atteint des sommets avec ses notes de merise, de genévrier, ainsi que de mine de crayon fraîche.

Producteur	Château Les Carmes Haut Brion
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Graves
Sous-région	Pessac-Léognan
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2048
Cépages	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	256068
Accord mets et vins	Grillades, Rosbif, Plats mijotés



### Vinification

Élevage en barriques pendant 24 mois.

### Terroir





---

Le paysage est certes largement rocailleux, mais les sols caillouteux profitent à la vigne, car ils stockent idéalement la chaleur de la journée pour la restituer lentement durant la nuit. Les ceps sont ainsi parfaitement protégés des éventuelles gelées nocturnes. Au sud et à l'est, les vignobles sont bordés de pinèdes denses, tandis que la Garonne, qui coule juste à côté, semble avoir pour effet de réchauffer les vignes.

## Histoire

C'est dans la région viticole de Pessac-Léognan, dans le Bordelais, que se trouve le château Les Carmes Haut-Brion, dont le vignoble s'étend sur une surface de 4,7 hectares. Ce domaine fait figure de véritable havre de paix, promesse de détente, d'exclusivité et de vins haut de gamme.

