



CHATEAU LES CARMES HAUT-BRION
GRAN VIN DE GRAVES
A.O.C. PESSAC-LÉOGNAN, FRANCIA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedades: 37% Cabernet Franc, 34% Cabernet Sauvignon, 29 % Merlot.

Alcohol: 13,5 %

Reposo: 18 a 24 meses en barricas de roble francés 75% nuevas.

Capacidad de Guarda: 35 años

Temperatura de Servicio: Servir de 17 a 18 ° C

NOTAS DEL SOMMELIER



Profundo color rubí / púrpura.



Nariz grosellas negras, tabaco ahumado, chocolate, violetas, tierra húmeda y trufa.



Llega al paladar con un estilo de construcción con cuerpo pero casi discreto que lleva taninos maduros y flexibles, magníficas cantidades de frutos negros ahumados y una textura entrañable, en capas y multidimensional que te hace volver a la copa.



Se recomienda con carnes rojas, de caza y platillos condimentados.

CHATEAU
LES CARMES
HAUT-BRION

Château Les Carmes Haut-Brion

Rodeada de muros, la existencia de la finca parece haber estado protegido de los a veces accidentados curso de la historia. No ha habido contratiempos aquí con el paso de las generaciones: la gente puede cambiar, pero prevalece una continuidad casi milagrosa. En 1584, Jean de Pontac, señor de Haut-Brion, donó varios acres de prados y viñedos a la Orden Carmelita. Esta muestra de favor sin duda tenía un toque de predestinación: los miembros de la congregación tomaron su nombre del Monte Carmelo, que literalmente significa "viña de Dios".



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com