



Wijnfiche

# **Château Les Carmes Haut Brion** **G.C.C. | Pessac Léognan** **FRANKRIJK (GRAVES) – 2021**

## **Domein**

### **Ch. Haut Brion**

Het Château Haut Brion is een beroemd wijndomein uit Graves (Pessac Léognan), een streek ten westen van Bordeaux. Het is een van de oudste chateaus. Haut Brion is een van de 5 Grand Cru Classés, geklasseerd in 1855 en tevens het enige château dat niet in de Médoc gelegen is. Het château brengt ook een uitmuntende droge, witte wijn uit onder dezelfde naam Château Haut-Brion. Deze wijn wordt gemaakt van ongeveer 63 procent Sémillon en 37 procent Sauvignon Blanc.

De tweede wijn, Le Clarence, verenigt alle unieke eigenschappen van een goede wijn, terwijl hij sneller tot rijping komt. Deze wijn draagt al sinds de eerste jaren van de twintigste eeuw de naam Château Bahans Haut-Brion en werd met ingang van het wijnjaar 2007 omgedoopt tot Le Clarence de Haut-Brion, als eerbetoon aan Clarence Dillon, die het domein in 1935 verwierf.

## **Vinificatie**

Volledig handmatige oogst tussen 23 september en 1 oktober 2021. Verschillende vaten worden gebruikt om de topwijn van het domein te produceren: tronconische inox (60 hectoliter), hout (76 hectoliter) en beton (50 hectoliter). De fermentatie neemt 35 dagen in beslag en wordt gevolgd door 24 maanden vatrijping (70 nieuwe barriques, 20% foudres en 10% terracotta amforen). Uitzonderlijk voor Bordeaux is ook het gebruik van 45% volledige, niet gekneusde druiventrossen.

## **Smaak**

Te midden van de klassieke elegantie van Pessac-Léognan heeft de topwijn van Les Carmes een unieke plaats veroverd. Ongekende hoeveelheden Cabernet Franc zorgen voor een zijdezachte kracht, ondersteund door de intensiteit van Cabernet Sauvignon. Binnen deze structuur ontwikkelt Merlot een afgeronde en verfijnde fruitigheid. Balans staat centraal, wat een stijl garandeert die zowel complex als overheerlijk is.

## **Gerechten**

Wild - Klein | Rundsvlees

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc (40%), Cabernet Sauvignon (35%), Merlot (25%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 18 °C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

