



Château La Tour Carnet Haut-Médoc AOC

France, Bordeaux

Robe grenat foncé et dense. Encore un peu fermé au nez, avec de délicieuses notes de pruneau, de prune et de cerise ainsi qu'un peu de cèdre et de goudron. Bouche pleine aux tanins corsés. Finale persistante.

L'assemblage est composé de 60% de merlot, 37% de cabernet sauvignon et 3% de cabernet franc.



James Suckling: **95 points**
Antonio Galloni: **90-93 points**
Wine Spectator: **90 points**



Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc



16-18 °C



3-12 ans

Mets appropriés

gibier, mets aux champignons, pâtes, risotto, tofu, viande rouge

Profil du vin




Étiquette pratique à découper pour votre cave à vin


Grandeur: A7 - 74 × 105 mm



Château La Tour Carnet Haut-Médoc AOC - 2018

 Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

°C 16-18 °C

 3-12 ans

Mets appropriés

gibier, mets aux champignons, pâtes, risotto, tofu, viande rouge