

Millésime 2019

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

42 % Cabernet Franc
31 % Cabernet Sauvignon
27 % Merlot



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille Pichet
Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier
Consultants : Deroncourt Consultants

VIGNOBLES

Superficie du vignoble en 2019 : 30,75 ha.
Superficie destinée au Grand Vin : 7,60 ha.
Densité de plantation : 10 000 pieds / ha.
Âge moyen des vignes en 2019 : 42 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 17 au 29 sept. 2019

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Cuves thermorégulées : Inox tronconique de 60 hL • Béton de 50 hL • Bois de 76 hL
Durée de cuvaion : 35 jours
Malo en barriques : Partiellement
Élevage en fûts : 84 % fûts neufs
7 % en foudres
9 % en jarres de terre cuite
Durée : 18 à 24 mois
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage : Pas de foulage, vendange entière partielle.
Équilibre du vin : 13,5 % / 3,59 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

Anthocyanes Yohan Castaing	Terre de Vins	JM Quarin	Beckustator Yves Beck	Jane Anson	Jacques Perrin
100	98	97	99	97	98
Adrian Van Velsen	James Suckling				
98	97				

COMMENTAIRES

Pour ce grand millésime, Bordeaux et son climat nous auront imposé un grand écart technique dans la quête esthétique de l'équilibre, dans un contexte où l'interventionnisme aura été une clé importante de la réussite. 2019 se révèle ainsi un millésime d'équilibriste, typiquement Aquitain, riche, dense et élégant, en dépit des conditions extrêmes qui l'ont engendré.