

Millésime 2012

LE
C
DES CARMES
HAUT-BRION



Assemblage :

80 % Merlot

20 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge

AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille Pichet

Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier

Consultants : Derenoncourt Consultants

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2011 : 5,6 ha

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

Âge moyen des vignes en 2012 : 22 ans

Type de sols : Argile et argiles-sableuses sur socle calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 28 sept. au 15 oct. 2012

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox tronconique à double enveloppe thermogulées

Durée de cuvaïson : 24 jours en moyenne

Malo en barriques : En partie

Élevage en fûts : 20 % fûts neufs,
80 % fûts d'un vin

Durée : 12 / 14 mois

Autres particularités de vinification et / ou d'élevage : Toutes les cuves ont été vinifiées en grain rond

Équilibre du vin : 13,5 % / 3,70 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

Antonio Galloni	Neil Martin	James Suckling	Bettane + Desseauve
90	84 - 86	89	15

COMMENTAIRES

Le millésime 2012 débute par un printemps humide et frais, responsable d'une pousse heurtée et d'une floraison hétérogène. La prolongation de ces conditions après nouaison favorise une croissance généreuse des baies jusqu'à la fermeture de la grappe. L'été est sec et devient très chaud après le 15 août. Le bilan hydrique se creuse et permet de compenser en partie les effets du printemps arrosé sur la concentration finale. Les conditions de fin de saison sont un peu humides mais les terroirs argileux permettent une gestion sereine des vendanges et l'atteinte d'une maturité phénolique très intéressante.