

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 cuvaison : 35 jours  
Malo en barriques : Partiellement  
Élevage en fûts : 84 % fûts neufs  
7 % en foudres  
9 % en jarres de terre cuite  
Durée : 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	Alexandre Ma	Jeb Dunnuck		
98	97	97	98		

## 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.