

Millésime 2019

LE
C
DES CARMES
HAUT-BRION



Assemblage :

65 % Cabernet Sauvignon
34 % Merlot
1 % Petit Verdot



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

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

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2019 :
30.75 ha.

Densité de plantation : 6 700 à 12 000 pieds / ha.

Âge moyen des vignes en 2019 : 14 ans

Type de sols : Grave gūnziennes, sables fauves du
Pliocène, argiles de l'Oligocène

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : du 26 sept. au 10 oct. 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 : 25 - 30 jours

Malo en barriques : En partie

Élevage en fûts : 70 % de fûts d'un vin et foudres
30 % de fûts neufs

Durée : 18 à 24 mois, puis cuves ciment

Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, vendange entière partielle. Pigeage
uniquement

Équilibre du vin : 13 % / 3.71 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

Jean-Marc Quarin	Yves Beck	Decanter	Jane Anson	Yohan Castaing	La RVF
92	94 - 95	96	92	93 - 95	16 - 17

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.