

Millésime 2020

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

40 % Cabernet Franc
34 % Cabernet Sauvignon
26 % Merlot



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

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

VIGNOBLES

Superficie du vignoble en 2020 : 30,75 ha.
Superficie destinée au Grand Vin : 7,60 ha.
Densité de plantation : 10 000 pieds / ha.
Âge moyen des vignes en 2019 : 43 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 14 au 26 sept. 2020

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Cuves thermorégulées : Inox tronconique de 60 hL • Béton de 50 hL • Bois de 76 hL
Durée de cuvaision : 35 jours
Malo en barriques : Partiellement
Élevage en fûts : 80 % fûts neufs
11 % en foudres
9 % en jarres de terre cuite grès
Durée : 24 mois
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage : Pas de foulage, vendange entière partielle.
Équilibre du vin : 13,5 % / 3,62 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

Anthocyanes Yohan Castaing	Terre de Vins	JM Quarin	La RVF	Yves Beck	Jacques Perrin
98 - 100	98	18.5	95 - 97	100	98 - 100
Lisa Perrotti-Brown	Neal Martin	James Suckling	Antonio Galloni	Jeb Dunnuck	Jeff Leve
95 - 97+	94 - 96	97 - 98	100	96 - 98	97

COMMENTAIRES

De ce parcours 2020 que d'autres raisons graveront dans l'imaginaire collectif, Les Carmes Haut-Brion expriment, force du lieu, un équilibre de 13,65% TAV et pH=3,62, classique dans le prisme des Bordeaux modernes, interrogeant donc l'histoire climatique, la réalité perçue de ses excès, leur nature événementielle ou leur dimension de longue durée à laquelle la vigne et les hommes opposent leur flexibilité génétique, agraire, sensorielle ou artistique.