

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 : Derenoncourt Consultants



## VIGNOBLES

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	Yves Beck	Jane Anson	Jacques Perrin	Decanter	Antonio Galloni
100	98	97	99	97	98	98	97+
Adrian Van Velsen	James Suckling	Alexandre Ma	Jeb Dunnock	La RVF	Jeff Leve	William Kelley	
98	97	97	98	96	98	96	

## 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.