



CHÂTEAU
LES CARMES
HAUT-BRION

Millésime 2017



Assemblage :
41% Cabernet Franc
20% Cabernet Sauvignon
39% 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 2017 : 42 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 4 au 9 sept. 2017

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 en moyenne
Élevage en fûts : 65 % fûts neufs, 35 % fûts d'un vin,
en jarres de terre cuite grès
Durée : 24 mois
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, 42 % de grappes entières
Équilibre du vin : 13 % / 3,59 pH

Notes de dégustation

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	James Suckling	Wine Spectator	Jeff Leve	Jeb Dunnuck	Yves Beck	Decanter	Alexandre Ma
93	96	93	94	93	95	94	97	96	94
Jane Anson	Jacques Perrin	Matthew Jukes	Christer Byklum	Chris Kissack	Anthocyanes	RVF	Bettane + Deasseauve	Jean Marc Quarin	
95	96 - 98	17.5+	94 - 96	92	96 - 98+	17.5 - 18	17.5 - 18	96	

Cette année là... commence dans la joie et la bonne humeur. Et bascule dans la dure réalité quand le printemps nous livre une série de nuits gélives. Vif rappel. A l'humilité, à nos sens, à notre bon sens. Accompagner la plante, perturbée dans son rythme, et s'émerveiller de la générosité de ce qu'elle offre encore. Des expressions de fruits juteux, une salinité doublée de douceur, un équilibre qui fait notre joie de vigneron.