



# Millésime 2015

CHÂTEAU  
LES CARMES  
HAUT-BRION



Assemblage :  
44% Cabernet Franc  
32% Cabernet Sauvignon  
24% 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 2015 : 37 ans  
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire  
Vendanges : 100 % manuelles  
Dates de vendanges : du 24 sept. au 11 oct. 2015

## Techniques de vinification

Type de cuves : Cuves thermorégulées :  
Inox tronconique de 60 hL,  
Béton de 50 hL,  
Bois de 76 hL  
Durée de cuvaison : 28 jours en moyenne  
Élevage en fûts : 75 % fûts neufs, 20 % fûts d'un vin,  
5 % en jarres de terre cuite grès  
Durée : 24 mois  
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :  
Pas de foulage, 48 % de grappes entières  
Équilibre du vin : 14 % / 3,7 pH

## Notes de dégustation

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	Jeb Dunnuck	James Suckling	Jean Marc Quarin	Jacques Perrin	Beckustator
94	90 - 93	93	96	97	97	96	97
Jancis Robinson	The Wine Cellar Insider	Decanter	Alexandre Ma	RVF	Le Figaro	René Gabriel	
16.5	94 - 96	96	96	18.5	17.5	19	

Cette année là... nos vins prendront la forme d'une fusée ! Dessinés pour la course, nez effilé, s'ouvrent tout en restant contents, et montent haut en bouche ! Pourvu que le fait d'aller plus haut permette d'aller plus loin, la palette d'arômes est sombre et généreuse comme un ciel étoilé.