



CHÂTEAU  
LES CARMES  
HAUT-BRION

Millésime 2015



**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 contenus, 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.