



CHÂTEAU  
LES CARMES  
HAUT-BRION

Millésime 2019



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 : 41 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 en moyenne  
Élevage en fûts : 84 % fûts neufs, 7 % foudres de 18 hL, 9 % en jarres de terre cuite grès  
Durée : 24 mois  
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :  
Pas de foulage, 54 % de grappes entières  
Équilibre du vin : 13.5 % / 3,59 pH

*Notes de dégustation*

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	Jeb Dunnuck	James Suckling	Jean Marc Quarin	Jacques Perrin	Beckustator
96	97+	95	98	97	98	98	99
Anthocyanes	The Wine Cellar Insider	Jane Anson	Decanter	Alexandre Ma	Chris Kissack	RVF	Adrian Van Velsen
98 - 100	98	97	94	97	96	16	98

Cette année là... fut une année source. La source de nombreuses inspirations pour la suite dans notre quête de précision. Encore une marche vers nos métiers de terriens. Des journées estivales qui s'installent sur nos vignes. Et plus tard, une réaction de fraîcheur dans les chais, dans une recherche de subtilité des élevages qui délicatement soulignent la puissance.