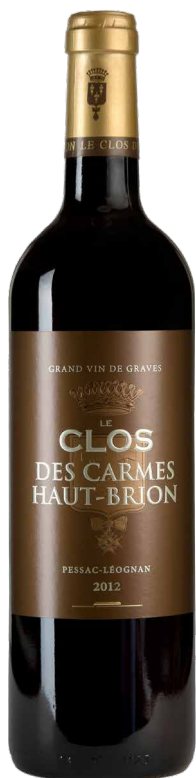


Millésime 2012

LE
CLOS
DES CARMES
HAUT-BRION



Assemblage :
80 % Merlot
20 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Patrice Pichet
Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier
Consultants : Derenoncourt Consultants

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2012 :
5,6 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes en 2012 : 22 ans

Type de sols : Argile et argiles-sableuses sur socle
calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 28 sept. au 15 oct. 2012

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox tronconique à double enveloppe
thermorégulées

Durée de cuvaision : 24 jours en moyenne

Malo en barriques : En partie

Élevage en fûts : 20 % fûts neufs
80 % fûts d'un vin

Durée : 12 / 14 mois

Autres particularités de vinification et/ou d'élevage :
Toutes les cuves ont été vinifiées en grain rond

Équilibre du vin : 13,5 % / 3,70 pH

Production : 12 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

James Suckling	Antonio Galloni	Bettane + Desseave	Jean-Marc Quarin
89 – 90	90	15	15

COMMENTAIRES

Le millésime 2012 débute par un printemps humide et frais, responsable d'une pousse heurtée et d'une floraison hétérogène. La prolongation de ces conditions après nouaison favorise une croissance généreuse des baies jusqu'à la fermeture de la grappe. L'été est sec et devient très chaud après le 15 août. Le bilan hydrique se creuse et permet de compenser en partie les effets du printemps arrosé sur la concentration finale. Les conditions de fin de saison sont un peu humides mais les terroirs argileux permettent une gestion sereine des vendanges et l'atteinte d'une maturité phénolique très intéressante.