

Millésime 2001

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

55 % Merlot

35 % Cabernet Franc

15 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge

AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Patrice Pichet

Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier

Consultants : Deroncourt Consultants

Propriétaire / Conseil en 2001 :

Famille Chantecaille-Furt / Yves Glories

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2001 :
4,66 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes en 2001 : 31 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 21 sept. au 2 oct. 2001

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox tronconiques thermorégulées

Durée de cuvaison : 26 - 28 jours en moyenne

Malo en barriques : En partie

Élevage en fûts : 50 % fûts neufs
50 % fûts d'un vin

Durée : 18 mois

Équilibre du vin : 13 % / 3,66 pH

Production : 22 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	Wine Cellar Insider
90	90

COMMENTAIRES

Le millésime 2001 a connu un hiver et un début de printemps très doux et humides suivi d'un mois de mai et de juin secs et ensoleillés. Des conditions climatiques marquées par des précipitations ponctuelles et soutenues en juillet auront pour conséquence d'engendrer un millésime tardif. Le 2001 se révèle être un millésime classique de longue garde et se distingue par un équilibre sublime.