

Millésime 2002

# CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

50 % Merlot

40 % Cabernet Franc

10 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge

AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Patrice Pichet

Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier

Consultants : Deroncourt Consultants

Propriétaire / Conseil en 2002 :

Famille Chantecaille-Furt / Yves Glories

## VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2002 :  
4,7 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes en 2002 : 32 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 23 sept. au 1<sup>er</sup> oct. 2002

## TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox 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 : 13,5 % / 3,61 pH

Production : 25 000 bouteilles

## NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	RVF
90	17

## COMMENTAIRES

Le millésime 2002 a connu des saisons mouvementées. Une année extrêmement sèche, débutant par une longue période de froid et de mauvais temps jusqu'à début mai. La floraison en fut retardée. Un mois d'août très frais ralentit la maturation, mais miraculeusement, un été indien s'installe de septembre jusqu'à mi-octobre, permettant une accélération de la maturation et une belle récolte sous un ciel ensoleillé. Le millésime 2002 se singularise particulièrement par sa finesse et son élégance.