

Millésime 2003

# CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :  
50 % Merlot  
35 % Cabernet Franc  
15 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge  
AOC : Pessac-Léognan

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

Propriétaire / Conseil en 2003 :  
Famille Chantecaille-Furt / Yves Glories

## VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2003 :  
4,7 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes en 2003 : 33 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 3 au 19 sept. 2003

## 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 % / 3,67 pH

Production : 24 000 bouteilles

## NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	RVF	Jean-Marc Quarin
88	16	94

## COMMENTAIRES

Année exceptionnelle tant du point de vue climatique que qualitatif. L'apparition des feuilles début mars, puis une floraison dès la fin mai annoncent un millésime très précoce. Le vignoble des Graves n'échappa pas à la forte canicule du mois d'août, mais, paradoxalement, les précipitations d'avril à septembre furent suffisantes. Les vins sont complets et complexes, avec des tannins profonds et un fruit très marqué.