

Millésime 2005

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 2005 :

Famille Chantecaille-Furt / Yves Glories

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2005 :
4,7 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes en 2005 : 35 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 5 au 14 sept. 2005

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 % / 3,59 pH

Production : 29 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	Wine Spectator	Wine Enthusiast	RVF
93	90	93	17,5

COMMENTAIRES

Ce millésime légendaire est marqué par une année extrêmement sèche et des conditions climatiques exceptionnelles. À partir de mai, l'ensoleillement constant sans excès de chaleur, les faibles précipitations et la fraîcheur des nuits ont permis une maturation lente caractéristique des grands millésimes de Bordeaux. La récolte de raisins en parfait état sanitaire avec de belles concentrations ont engendré un millésime mythique de Bordeaux.