

Millésime 2006

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

55 % Merlot

30 % Cabernet Franc

15 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

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

Propriétaire / Conseil en 2006 :
Famille Chantecaille-Furt / Yves Glories

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2006 :
4,7 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes en 2006 : 36 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 6 au 20 sept. 2006

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 % / 3,55 pH

Production : 31 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	Wine Spectator	RVF
90	90	16

COMMENTAIRES

Le millésime 2006 est l'aboutissement d'un climat très contrasté, avec des températures capricieuses. Du débourrement jusqu'à la maturation des baies, le climat est chaud et sec, voire caniculaire au mois de juillet. Un mois d'août frais et pluvieux, suivi d'un mois de septembre allant jusqu'à 35°C, n'ont cependant pas empêché un état sanitaire excellent des baies. Un très bon millésime qui se révèle aujourd'hui d'une grande finesse.