

Millésime 2007

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

45 % Merlot

45 % Cabernet Franc

10 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge

AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Patrice Pichet

Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier

Consultants : Deroncourt Consultants

Propriétaire / Conseil en 2007 :

Famille Chantecaille-Furt / Yves Glories

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2007 :
4,7 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes en 2007 : 37 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 17 sept. au 3 oct. 2007

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox thermorégulées

Durée de cuvaison : 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 % / 3,55 pH

Production : 29 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	René Gabriel	Decanter	RVF
89	17	16,5	16

COMMENTAIRES

Les saisons d'hiver et de printemps doux et humides ont induit un travail important à la vigne, où l'effeuillage et l'éclaircissage ont dû être pratiqués avec justesse. Ce travail accru, associé à un mois de septembre ensoleillé pendant la récolte et à un tri drastique, a néanmoins permis une récolte de raisins sains et la naissance d'un millésime tout en finesse et élégance, rassemblant les typicités des grands classiques bordelais.