

Millésime 2008

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :
55 % Merlot
40 % Cabernet Franc
5 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

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

Propriétaire / Conseil en 2008 :
Famille Chantecaille-Furt / Yves Glories

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2008 :
4,7 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds/ha.

Âge moyen des vignes en 2008 : 38 ans

Type de sols : Graves Mindel et sables sur socle
argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 23 sept. au 7 oct. 2008

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Cuves inox tronconiques 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 % / 3,53 pH

Production : 29 000 bouteilles

NOTES DE DÉGUSTATION

Jancis Robinson	René Gabriel	Decanter	Jean-Marc Quarin
17	17	17	91

COMMENTAIRES

Le millésime 2008 a connu une saison compliquée, avec un hiver frais et humide suivi d'un printemps fortement arrosé qui a entraîné une floraison tardive. Si le mois de juillet sec et ensoleillé a favorisé la véraison, le mois d'août froid et humide a, quant à lui, retardé la maturité du raisin. Le travail acharné des vignerons, allié à un été indien à partir de mi-septembre, ont largement contribué à éviter les pièges de ce climat capricieux, engendrant des vins de garde d'une qualité remarquable.