

# C des Carmes 2020



## Assemblage :

60 % Cabernet Sauvignon  
39 % Merlot  
1 % Petit Verdot



**Couleur :** Rouge

**AOC :** Pessac-Léognan

**Propriétaire :** Famille Pichet

**Directeur d'Exploitation :** Guillaume Pouthier

**Consultants :** Derenoncourt Consultants

## Vignoble

**Densité de plantation :** 6 700 à 12 000 pieds / ha

**Âge moyen des vignes en 2020 :** 15 ans

**Type de sols :** Graves gūnziennes, argiles de l'Oligocène, sables fauves du Pliocène

**Vendanges :** 100 % manuelles

**Dates de vendanges :** du 21 sept. au 5 oct. 2020

## Techniques de vinification

**Type de cuves :** Cuves thermorégulées :

Inox tronconique de 60 hL,

Béton de 50 hL,

Bois de 76 hL

**Durée de cuvaision :** 25-30 jours en moyenne

**Élevage en fûts :** 75 % fûts d'un vin et foudre  
25 % fûts neufs

**Durée :** 30 mois en fûts, puis cuve ciment

**Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :**

Pas de foulage, vendange entière partielle

**Équilibre du vin :** 13 % / 3,64 pH

## Notes de dégustation

The Wine Advocate	Neal Martin	Antonio Galloni	The Wine Independent	James Suckling	Jean Marc Quarin	Decanter	Beckustator
94	89 - 91	91 - 93	92 - 94	94	16	94	96

Jeff Leve	Jane Anson	La RVF	Alexandre Ma	Jeb Dunnuck
92	93	93	93 - 95	89 - 91

Cette année là... Le printemps est en dents de scie, il gèle même. Et puis c'est un temps chaud et sec qui poursuit l'histoire de ce millésime. Au-delà des conditions météorologiques, c'est une «joute tanique» qui se poursuit et qui anime l'équipe des Carmes. Cherchant inlassablement et dans les moindres détails à construire ces vins comme des récits, qui roulent et se déroulent, dévoilent une énergie qui se diffuse progressivement, et appelle la suite. Un travail, en fond, de gravure de précision.