



DES CARMES
HAUT-BRION

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 günziennes, 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 cuvaison : 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.