



CHÂTEAU
LES CARMES
HAUT-BRION

Millésime 2018



Assemblage :
37% Cabernet Franc
34% Cabernet Sauvignon
29% Merlot



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan
Propriétaire : Famille Pichet
Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier
Consultants : Derenoncourt Consultants

Vignobles

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
Âge moyen des vignes en 2018 : 40 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 13 au 28 sept. 2018

Techniques de vinification

Type de cuves : Cuves thermorégulées :
Inox tronconique de 60 hL,
Béton de 50 hL,
Bois de 76 hL
Durée de cuvaison : 35 jours en moyenne
Élevage en fûts : 75 % fûts neufs, 16 % foudres de 18hL,
9 % en jarres de terre cuite grès
Durée : 24 mois
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, vendanges entières partielles
Équilibre du vin : 13.5 % / 3,64 pH

Notes de dégustation

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	Jeb Dunnuck	James Suckling	Jean Marc Quarin	Jacques Perrin	Beckustator
96+	97	94	100	97	98	98	100
Anthocyanes	The Wine Cellar Insider	Jane Anson	Decanter	Alexandre Ma	RVF	Adrian Van Velsen	
100	98	98	96	98	97	98	

Cette année là... fut extravagante ! Ce qu'elle nous a inspiré, à la vigne puis au chai se révèle comme un mystère dans les vins : cette étrange sensation de "noirceur fraîche" un noir éclatant. Energie des vins qui semblent rugir, de gourmandise, au coeur fondant de cerise, cerné d'une crinière pailletée. Éclatant.