

Millésime 2000

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 2000 :
Famille Chantecaille-Furt / Yves Glories

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2000 :
4,66 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha.

Âge moyen des vignes en 2000 : 30 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 13 au 23 sept. 2000

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox tronconiques thermorégulées

Durée de cuvaison : 26 - 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

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	RVF	Gault & Millau
94	17	94

COMMENTAIRES

2000 fut une année grandiose pour le vignoble bordelais. Le début d'année fut doux, suivi d'un printemps pluvieux et chaud. L'été sec et caniculaire engendra des conditions optimales pour la période des vendanges. Une climatologie idéale pour que les différents cépages atteignent à leur rythme leur maturité complète, offrant un état sanitaire parfait des baies à la récolte.