

Millésime 2003

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

50 % Merlot

35 % Cabernet Franc

15 % Cabernet Sauvignon

Couleur : Rouge

AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Patrice Pichet

Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier

Consultants : Derenoncourt Consultants

Propriétaire / Conseil en 2003 :

Famille Chantecaille-Furt / Yves Glories



VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2003 :
4,7 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha.

Âge moyen des vignes en 2003 : 33 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 3 au 19 sept. 2003

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox 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 : 13,5 % / 3,67 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

| Wine Advocate | RVF | Jean-Marc Quarin |
|---------------|-----|------------------|
| 88 | 16 | 94 |

COMMENTAIRES

Année exceptionnelle tant du point de vue climatique que qualitatif. L'apparition des feuilles début mars, puis une floraison dès la fin mai annoncent un millésime très précoce. Le vignoble des Graves n'échappa pas à la forte canicule du mois d'août, mais, paradoxalement, les précipitations d'avril à septembre furent suffisantes. Les vins sont complets et complexes, avec des tannins profonds et un fruit très marqué.