

Millésime 2004

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

50 % Cabernet Franc
45 % Merlot
5 % Cabernet Sauvignon



Couleur : Rouge

AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Patrice Pichet

Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier

Consultants : Derenoncourt Consultants

Propriétaire / Conseil en 2004 :

Famille Chantecaille-Furt / Yves Glories

VIGNOBLES

Superficie totale du vignoble en production en 2004 :
4,7 ha.

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha.

Âge moyen des vignes en 2004 : 34 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 21 sept. au 4 oct. 2004

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 % / 3,58 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	RVF
89+	16,5

COMMENTAIRES

Le vignoble fut touché par un hiver pluvieux et frais. Cependant, la quantité d'eau tombée ne suffit pas pour rétablir un bon équilibre hydrique. Le mois de juin ensoleillé et sec permet une floraison tardive mais rapide et hétérogène. Une première moitié de septembre magnifique compense les pluies excessives du mois d'août. La grandeur des 2004 tient avant tout dans la régularité de sa qualité.