

Millésime 2021

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :

40 % Cabernet Franc
35 % Cabernet Sauvignon
25 % 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 2019 : 43 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 23 sept. au 1er octobre 2021

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Cuves thermorégulées : Inox tronconique de 60 hL • Béton de 50 hL • Bois de 76 hL
Durée de cuvaision : 35 jours
Malo en barriques : Partiellement
Élevage en fûts : 70 % fûts neufs
20 % en foudres neufs de 18 hL
10 % en jarres de terre cuite grès
Durée : 24 mois
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage : Pas de foulage, 45% de grappes entières
Équilibre du vin : 13,5 % / 3,60 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

The Wine advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	Decanter	James Suckling	Jean Marc Quarin	Yves Beck	Le Figaro	Anthocyanes
94 - 97	97 - 98	93 - 95	96	96 - 97	97	98 - 100	96 - 99	96 - 98
Alexandre Ma	Adrian Van Velsen							
96 - 97	96 - 98							

COMMENTAIRES

Cette année-là... fut d'une folle intensité ! Une année d'équilibristes, une nature qui se joue des vigneron. Solides dans leur vision des lieux, présents à chaque instant, sans répit, alors ils jouent, frissonnent, imaginent et assurent à la vigne un engagement de tous les instants. Passionnés. Sûrs que cette ardeur et ces choix se ressentiront dans les vins ! Les vendanges démarrent et les raisins montrent toute la richesse d'une maturation aboutie, atteinte en conditions froides, lente. Les cabernets excellent dans leur premier rôle ; du caractère, du jus, des tanins longilignes.