

Millésime 2022
Fiche Primeurs

CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :
40 % Cabernet Franc
34 % Cabernet Sauvignon
26 % Merlot



Couleur : Rouge
Appellation : 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 2022 : 44 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 5 sept. au 5 octobre 2022

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

Élevage en fûts : 75 % fûts neufs

15 % 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, 70 % de grappes entières

Équilibre du vin : 13,5 % / 3,64 pH

NOTES DE DÉGUSTATION

The Wine advocate	Antonio Galloni	Jeb Dunnuck	Neal Martin	Decanter	James Suckling	The Wine Independent	Weinwisser	Jacques Perrin
99 - 100	98 - 100	98 - 100	96 - 98	98 - 100	97 - 98	97 - 99	99 - 100	98 - 100

Yves Beck	The Wine Cellar Insider	The Drinks Business	Jean Marc Quarin	Weingabriel	Le Figaro	Terre de Vins	Bettane & Desseauve	RVF
99 - 100	99 - 100	98 - 100	99	19	96 - 98	98 - 99	96 - 97	9 - 96

Alexandre Ma	The Wine Doctor	Adrian Van Velsen	Jane Anson	RVI	Jancis Robinson	Terre de Vins	Bettane & Desseauve	RVF
97 - 99	97 - 100	98 - 100	96	100	17 ++	98 - 99	96 - 97	9 - 96