

Millésime 2012

# CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



## Assemblage :

44 % Merlot

38 % Cabernet Franc

18 % Cabernet Sauvignon



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 2012 : 42 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : 28 sept. au 2 oct. 2012

## TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox tronconique à double enveloppe de 40 et 50 hl thermorégulées

Durée de cuvaision : 28 jours en moyenne

Malo en barriques : En partie

Élevage en fûts : 80 % fûts neufs  
20 % fûts d'un vin

Durée : 18 mois

Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :  
Toutes les cuves ont été vinifiées en grain rond

Équilibre du vin : 14 % / 3,65 pH

## NOTES DE DÉGUSTATION

Wine Advocate	Wine Spectator	James Suckling	Antonio Galloni	Neil Martin	Decanter	Jancis Robinson	Jacques Perrin
94	91	92	94	93	16,75	16,5	92

Alexandre Ma	Jeb Dunnuck	Jane Anson	RVF	Bettane + Desseauve	Jean-Marc Quarin	Le Figaro	Yves Beck
93	95	93	17	17 - 17,5	16,5	16,5	89

## COMMENTAIRES

Le millésime 2012 débute par un printemps humide et frais, responsable d'une pousse heurtée et d'une floraison hétérogène. La prolongation de ces conditions après nouaison favorise une croissance généreuse des baies jusqu'à la fermeture de la grappe. L'été est sec et devient très chaud après le 15 août. Le bilan hydrique se creuse et permet de compenser en partie les effets du printemps arrosé sur la concentration finale. Les conditions de fin de saison sont un peu humides mais les terroirs argileux permettent une gestion sereine des vendanges et l'atteinte d'une maturité phénolique très intéressante.