

Millésime 2020
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

Superficie du vignoble en 2020 : 30,75 ha

Superficie destinée au Grand Vin : 7,60 ha

Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

Âge moyen des vignes en 2020 : 43 ans

Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire

Vendanges : 100 % manuelles

Dates de vendanges : du 14 au 26 sept. 2020

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 : 80 % fûts neufs

11 % en foudres

9 % en jarres de terre cuite grès

Durée : 24 mois

Autres particularités de vinification et / ou d'élevage : Pas de foulage, vendange entière partielle

Équilibre du vin : 13,65 % / 3,62 pH