

Millésime 2021  
Fiche Primeurs

# CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION



Assemblage :  
40 % Cabernet Franc  
35 % Cabernet Sauvignon  
25 % 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 2021 : 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 cuvaison : 35 jours  
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

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