

C des Carmes 2021

C
DES CARMES
HAUT-BRION



Assemblage :
62 % Cabernet Sauvignon
36 % Merlot
2 % Petit Verdot



Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan
Propriétaire : Famille Pichet
Directeur d'Exploitation : Guillaume Pouthier
Consultants : Derenoncourt Consultants

Vignoble

Densité de plantation : 6 700 à 12 000 pieds / ha
Âge moyen des vignes en 2021 : 19 ans
Type de sols : Graves gūnziennes, argiles de l'Oligocène, sables fauves du Pliocène
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 30 sept. au 14 oct. 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 : 25-30 jours en moyenne
Élevage en fûts : 72 % foudres de 30 hL, 20 % fûts neufs, 8 % amphores
Durée : 24 mois en fûts, puis cuve ciment
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, 20 % de vendanges entières
Équilibre du vin : 13 % / 3,55 pH

Notes de dégustation

The Wine Advocate	Neal Martin	Antonio Galloni	The Wine Independent	James Suckling	1000 Plateaux	Jean Marc Quarin
92	92+	91 - 93	90 - 92	94	93	90
Beckustator	Jeff Leve	Jane Anson	Adrian Van Velsen	La RVF	Alexandre Ma	
95	93	92	92 - 93	90 - 91	93	

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.