



CHÂTEAU
LES CARMES
HAUT-BRION

Millésime 2019



Assemblage :
42% Cabernet Franc
31% Cabernet Sauvignon
27% Merlot



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 2019 : 41 ans
Type de sols : Graves Mindel sur socle argilo-calcaire
Vendanges : 100 % manuelles
Dates de vendanges : du 17 au 29 sept. 2019

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 en moyenne
Élevage en fûts : 84 % fûts neufs, 7 % foudres de 18 hL,
9 % en jarres de terre cuite grès
Durée : 24 mois
Autres particularités de vinification et / ou d'élevage :
Pas de foulage, vendanges entières partielles
Équilibre du vin : 13.5 % / 3,59 pH

Notes de dégustation

The Wine Advocate	Antonio Galloni	Neal Martin	Jeb Dunnuck	James Suckling	Jean Marc Quarin	Jacques Perrin	Beckustator
96	97+	95	98	97	97	98	99
Anthocyanes	The Wine Cellar Insider	Jane Anson	Decanter	Alexandre Ma	Chris Kissack	RVF	Adrian Van Velsen
98	98	97	94	97	96	96	98

Cette année là... fut une année source. La source de nombreuses inspirations pour la suite dans notre quête de précision. Encore une marche vers nos métiers de terriens. Des journées estivales qui s'installent sur nos vignes. Et plus tard, une réaction de fraîcheur dans les chais, dans une recherche de subtilité des élevages qui délicatement soulignent la puissance.