

# CHÂTEAU LES CARMES HAUT-BRION

MILLÉSIME 2019 VINTAGE



Couleur : Rouge

*Color: Red*

AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : Famille Pichet

*Owner: Pichet Family*

Directeur d'exploitation : Guillaume Pouthier

*General Manager*

Consultants : Derenoncourt Consultants

*Winemaker Consultant*

## VIGNOBLE VINEYARD

Superficie du vignoble en 2019 30,75 ha  
*Total planted area in 2019*

Superficie destinée au Grand Vin 7,60 ha  
*Production area for Les Carmes Haut-Brion*

Densité de plantation 10 000 pieds / ha  
*Planting density 10,000 plants / ha*

Âge moyen, des vignes en 2019 42 ans  
*Average age of the vines in 2019 42 years-old*

Encépagement 39 % Cabernet Franc  
*Grapes varieties 20 % Cabernet Sauvignon*  
41 % Merlot

Type de sols Graves du Mindel sur socle argilo-calcaire  
*Soils Mindel graves on clay and limestone*

Rendements 46 hl / ha  
*Yield*

Vendanges 100 % manuelles  
*Harvest 100% hand*

Dates de vendanges du 19 au 29 septembre 2019  
*Harvest date 19th September – 29th September 2019*

## TECHNIQUES DE VINIFICATION WINEMAKING

---

**Type de cuves** Cuves thermorégulées : Inox tronconique de 60 hL • Béton de 50 hL • Bois de 76 hL

**Vats** *Thermoregulated tanks: Tronconic stainless steel tanks (60Hl) • Wooden tanks (76 Hl) Concrete tanks (50 Hl)*

**Durée de cuvaison** 35 jours  
*Vatting time 35 days*

**Malo en barriques** Partiellement  
*Malolactic fermentation in barrel Partially*

**Élevage en fûts** 84 % fûts neufs • 7 % en foudres  
9 % en jarres de terre cuite

**Barrel ageing** 84% new oak barrels • 7% foudres  
9% terracotta amphorae

**Durée** 18 à 24 mois  
*Estimated Ageing 18 to 24 months*

**Autres particularités** Pas de foulage,  
de vinification et/ou d'élevage vendange entière partielle.  
*Other specificities All vats were vinified in full grapes and partly in entire bunch. Pigeage only.*

**Assemblage** 42 % Cabernet Franc  
*Blending* 31 % Cabernet Sauvignon  
27 % Merlot

**Équilibre naturel** TAV = 13,3 % • ph = 3,56  
*Potential alc.° and pH*

**Production** 42 000 bouteilles  
*Estimated production 42,000 bottles*

## NOTES DE DÉGUSTATION • TASTING NOTES

.....

.....

.....