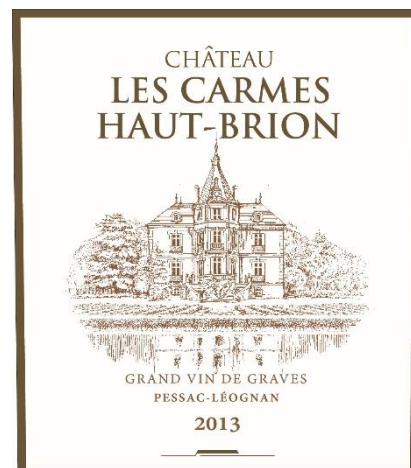




CHÂTEAU  
LES CARMES HAUT-BRION

## MILLESIME 2013

<b>AOC :</b>	Pessac-Léognan
<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Propriétaire :</b>	Famille PICHET
<b>Directeur d'Exploitation :</b>	Guillaume POUTHIER
<b>Conseil :</b>	DERENONCOURT Consultants



### VIGNOBLES

<b>Superficie totale du vignoble en 2013 :</b>	22 Ha. 40
<b>Superficie destinée au Grand Vin :</b>	5 ha 30
<b>Densité de plantation :</b>	10 000 pieds/hectare
<b>Age moyen des vignes en 2013 :</b>	38 ans
<b>Encépagement :</b>	40 % merlot, 45% Cabernet Franc, 15 % cabernet sauvignon
<b>Type de sols :</b>	Graves sur socle argilo-calcaire
<b>Rendements:</b>	21 hl/ha
<b>Vendanges manuelles :</b>	100 % vendanges manuelles
<b>Dates de vendanges :</b>	2 octobre 2013 au 17 octobre 2013

### TECHNIQUES DE VINIFICATION

<b>Type de cuves :</b>	Inox tronconique thermorégulées de 40Hl et 50hl
<b>Durée de cuvaison :</b>	26 Jours
<b>Malo en barriques :</b>	OUI
<b>Élevage estimé:</b>	90 % fûts neufs : 10 % fûts d'un vin Pendant 18 à 24 mois
<b>Autres particularités de vinification et/ou d'élevage :</b>	Toutes les cuves ont été vinifiées en grain rond et pour partie avec grappes entières. Pigeage uniquement.
<b>Assemblage présenté :</b>	59% Cabernet Franc, 19 % Cabernet sauvignon, 22 % Merlot,
<b>Degré potentiel d'alcool :</b>	13,5 % / 3.58 en PH
<b>Production estimée :</b>	15 600 bouteilles