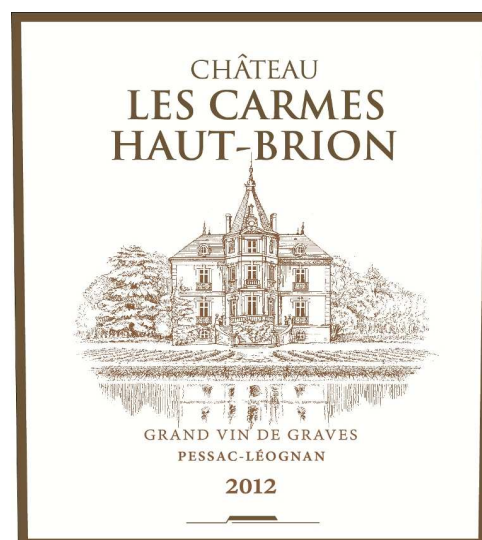


Château Les Carmes Haut-Brion Pessac-Léognan 2012



Millésime : 2012
Couleur : Rouge
AOC : Pessac-Léognan

Propriétaire : GROUPE PICHET
Gérant : Patrice PICHET
Directeur d'Exploitation : Guillaume POUTHIER
Consultants : Stéphane DERENONCOURT

VIGNOBLES

Superficie plantée en 2012 : 10 Ha. 30
Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare
Age moyen des vignes en 2012 : 38 ans
Encépagement : 50 % merlot, 35% Cabernet Franc, 15 % cabernet sauvignon
Type de sols : Graves gūnziennes sur socle argilo-calcaire
Rendements : 39 hl/ha
Vendanges manuelles : 100 % vendanges manuelles
Dates de vendanges : 28 septembre 2012 au 02 octobre 2012

TECHNIQUES DE VINIFICATION

Type de cuves : Inox tronconique à double enveloppe de 40Hl et 50hl thermorégulées
Durée de cuvaison : 28 Jours
Malo en barriques : Oui
Élevage en fûts : 80 % fûts neufs : 20 % fûts d'un vin
Durée : 18 mois
Autres particularités de vinification et/ou d'élevage : Toutes les cuves ont été vinifiées en grain rond
Assemblage présenté : 44 % Merlot, 38% Cabernet Franc, 18 % cabernet sauvignon
Degré d'alcool : 14 %
pH : 3,65
Production : 30 000 bouteilles

NOTES DE DEGUSTATION

WA	A. Galloni	WS	J. Suckling	Decanter	Bettane+ Desseauve	RVF
94	94	91	92	16,75	17/17,5	16,5/17,5



CHATEAU
LES CARMES HAUT-BRION

CHATEAU LES CARMES HAUT-BRION – 20, RUE DES CARMES 33000 BORDEAUX
Tél : + 33 (0)5 56 93 23 40 – Fax : +33 (0) 56 93 10 71 – contact@les-carmes-haut-brion.com
www.les-carmes-haut-brion.com