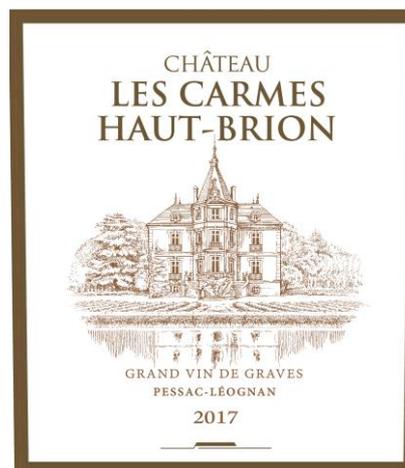


# Château Les Carmes Haut-Brion Pessac-Léognan 2017



**Millésime :** 2017  
**Couleur :** Rouge  
**AOC :** Pessac-Léognan

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

## VIGNOBLES

**Superficie du vignoble en 2017 :** 29,6 ha  
**Superficie destinée au Grand Vin :** 7,60 ha  
**Densité de plantation :** 10 000 pieds/hectare  
**Age moyen des vignes en 2017 :** 40 ans  
**Encépagement :** 39% Cabernet Franc, 41 % merlot, 20 % cabernet sauvignon  
**Type de sols :** Graves du Mindel sur socle argilo-calcaire  
**Rendements :** 43 hl/ha  
**Vendanges manuelles :** 100 % vendanges manuelles  
**Dates de vendanges :** 4 septembre 2017 au 9 septembre 2017

## TECHNIQUES DE VINIFICATION

**Type de cuves :** Cuves thermorégulées : Inox tronconique de 60hL, Béton de 50 hL, Bois de 76 hL  
**Durée de cuvaison :** 25-30 Jours  
**Malo en barriques :** Partiellement  
**Élevage en fûts :** 65 % fûts neufs, 35 % fûts d'un vin, foudres, cuves ciments, jarres de terre cuite  
**Durée :** 18 à 24 mois  
**Autres particularités de vinification et/ou d'élevage :** Pas de foulage, vendange entière partielle.  
**Assemblage présenté :** 41% Cabernet Franc, 29 % Cabernet Sauvignon, 30% Merlot  
**Équilibre naturel :** TAV=13,25 % / pH= 3,59  
**Production :** 40 000 bouteilles

## TECHNIQUES DE VINIFICATION

WA	A. Galloni	N. Martin	J. Suckling	Decanter	Weinwi sser	Bettane+ Desseauve	RVF	René Gabriel
91- 93+	93 - 96	92 - 94	94 - 95	94	19,5	17,5	17,5 - 18	19



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](mailto:contact@les-carmes-haut-brion.com)  
[www.les-carmes-haut-brion.com](http://www.les-carmes-haut-brion.com)