



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2013

Degustationsnotizen des Cheaus :

Die Nase offenbart köstliche Noten reifer und saftiger schwarzer Früchte wie zum Beispiel Kirschen sowie perfekt eingebundenes Holz. Am Gaumen besticht der Wein durch Tiefe, eine schöne Struktur mit umhüllten Tanninen und intensive Frucht. Das vollmundige, runde und langanhaltende Finale verleiht dem Wein einen überaus angenehmen Charakter.

57 % Merlot, 16 % Cabernet Franc, 27 % Cabernet Sauvignon
Weinlese: 24. September bis 11. Oktober

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 295 °C
Niederschlagsmenge: 492 mm
Gesamtproduktion Gironde: 3,84 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 30

Notizen zu dem Jahrgang

2013 war ein wahrer Hindernislauf für die Winzer. Ein verregener Frühling behinderte die Blüte und verursachte Verrieselung und Kleinbeerigkeit. Zum Glück gelang es uns jedoch, die lauernden Pilzkrankheiten in Schach zu halten. Es folgte ein insgesamt heißer und trockener Sommer, doch im Juli ging ein Gewitter mit heftigem Regen und starkem Wind über uns hernieder und verringerte wieder einmal die potenzielle Ernte. Die Lese fand später als gewöhnlich bei wechselhaftem Wetter statt. Dank einer sorgfältigen und strengen Sortierung (sowohl manuell als auch mithilfe einer optischen Sortiermaschine) war es uns möglich, nur gesunde Trauben zurückzubehalten. Obwohl die Witterungsbedingungen während der Vegetationsperiode zu einer geringen Ernte führten, konnten wir dank der heutigen Technik und aufmerksamer Überwachung die Qualität unserer Weine gewährleisten.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon