



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2014

Degustationsnotizen des Cheaus :

Die Nase präsentiert zunächst subtile florale und fruchtige Noten, aber auch Noten von Unterholz. Der seidige Anklang entwickelt sich hin zu einer runden Gaumenmitte. Dichte, umhüllte Tannine vollenden diesen körperreichen und fleischigen Wein mit intensiver Fruchtigkeit.

80% Merlot, 4% Cabernet Franc, 16% Cabernet Sauvignon
Weinlese: 11. September bis 10. Oktober
Trinken: 2024-2044

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3419 °C
Niederschlagsmenge: 373 mm
Gesamtproduktion Gironde: 5,27 Mio. hl
Anzahl Tage T > 30 °C: 10

Notizen zu dem Jahrgang

Das Jahr 2014 war geprägt von einem bemerkenswerten Spätsommer: Der außergewöhnlich trockene und sonnige September bescherte uns Temperaturen bis 30 °C. Dieses schöne Wetter in Verbindung mit kühlen Nächten sorgte dafür, dass die Trauben eine ideale Reife sowie einen hervorragenden Gesundheitszustand erlangen konnten, was uns auf seinen schönen Jahrgang hoffen lässt.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon