



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2015

Degustationsnotizen des Cheaus :

Die Farbe des Clarence ist dunkel mit einem schönen rötlichen Glanz. In der Nase verleiht er einen ersten Eindruck von reifen Früchten. Einige Schwenkbewegungen bringen eine gewisse Intensität und Komplexität mit sich. Der erste Eindruck des Clarence ist köstlich und vollmundig, dann entwickelt der Wein sehr strenge und feine Tannine. Er hinterlässt einen Eindruck von Frische ohne Schwere mit einem schönen Volumen.

57% Merlot, 1% Cabernet Franc, 42% Cabernet Sauvignon.

Weinlese vom 8. September bis 5. Oktober.

Trinken: 2020 bis 2035.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3506 °C

Niederschlagsmenge: 265 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,3 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 30

Notizen zu dem Jahrgang

Trotz schwieriger Witterungsbedingungen im Winter und Frühjahr mit starkem Regen und Temperaturen unter dem jahreszeitlichen Mittel verlief die Blüte mit einer an ein Wunder grenzenden Gleichmäßigkeit. Die starke Trockenheit im Sommer endete Mitte September mit dem Durchzug einer Regenfront, die sich sehr günstig auf das Ende des Reifezyklus auswirkte. Im Oktober fiel kein Regen, der unsere Weinlese hätte stören können. Kühle Nächte in Verbindung mit warmen Tagen gestatteten es uns, farbintensive, aber gleichzeitig frische und fruchtige Weine zu erzeugen. Ein Paradox oder ein Wunder der Natur? Wir würden eher sagen: die Kombination aus menschlicher Anstrengung und – wie immer – einem erstklassigen Terroir.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon