



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2014

Degustationsnotizen des Cheaus :

Eine reine Nase mit Noten von Zitrus- und weißfleischigen Früchten, kombiniert mit dezenten Holzaromen. Der vollmundige Anklang entwickelt sich hin zu einer knackig-frischen Gaumenmitte. Das Finale bestätigt die überschwängliche Fruchtigkeit des Weines.

66% Sauvignon, 34% Sémillon.

Weinlese: 3. September bis 12. September

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