



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