



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2015

Degustationsnotizen des Cheaus :

Der Clarté 2015 zeigt sich mit einer schönen fruchtigen Nase, sehr ausdrucksstark mit Noten von Zitrusfrüchten und Grapefruitfleisch, leicht zitronig. Der erste Eindruck im Mund ist saftig und angenehm, dann rund mit durchschnittlichem Volumen, jedoch mit einem gewissen Relief und verführerischen Aromen.

27% Sauvignon, 73% Sémillon.

Weinlese vom 28. August bis 8. September.

Trinken: 2020 bis 2030.

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, farbtensive, 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