



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2014*

Degustationsnotizen des Cheaus :

Finesse und Eleganz prägen die Nase. Am Gaumen präsentiert sich ein runder Wein von beeindruckender Dimension. Seine Dichte und sein Volumen werden von schöner Säure betont. Das Finale beschert viel Komplexität und Frische.

32% Sauvignon, 68% Sémillon.

Weinlese: 3. September bis 11. 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