



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 2014*

Degustationsnotizen des Cheaus :

**SEHR GUTER JAHRGANG**

Eine sehr schöne, dezente Nase von schwarzen Früchten wie Brombeeren und Cassis, abgerundet von empyreumatischen Noten. Der Gaumen zeichnet sich durch schön strukturierte, geschmeidige Tannine aus und präsentiert sich von Anfang bis Ende kraftvoll und elegant.

50% Merlot, 11% Cabernet Franc, 39% Cabernet Sauvignon.

Weinlese: 11. September bis 10. Oktober

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