



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2013

Notes de dégustation du Château :

Le nez nous révèle de savoureuses notes de fruits noirs mûrs et juteux tels que la cerise avec un boisé parfaitement fondu. En bouche, nous retrouvons de la profondeur, une belle structure avec des tannins enrobés. L'intensité du fruit reste présente. La finale est ample, ronde et longue conférant à ce vin un caractère très agréable.

57% Merlot, 16% Cabernet Franc, 27% Cabernet Sauvignon
Vendanges du 24 septembre au 11 octobre.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 295°C.
Hauteur des pluies : 492 mm
Production totale Gironde : 3,84 millions d'hl
Nombre de jours t° > 30°C : 30

Notes du millésime

2013 fut un véritable parcours d'obstacles pour le vigneron. Un printemps pluvieux perturba la floraison entraînant coulure et millerandage. Les maladies cryptogamiques furent néanmoins contenues. L'été fut chaud et sec, bien que Juillet fut marqué par un orage où se mêlèrent pluie et vent amoindrissant de nouveau la récolte à venir. Les vendanges, tardives, se firent sous un ciel incertain alternant pluie et soleil. Les tris manuels et optiques, très rigoureux, permirent de rentrer une vendange saine. L'ensemble de ces conditions climatiques ont conduit à une faible récolte mais les outils techniques d'aujourd'hui ainsi que le suivi attentif de l'homme auront permis de garantir la qualité des vins.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon