



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2014

Notes de dégustation du Château :

Le nez s'ouvre sur de subtiles notes florales, fruitées mais aussi de sous-bois. L'attaque, soyeuse, évolue sur de la rondeur en milieu de bouche. Les tannins denses et enrobés s'incorporent dans une matière pleine et charnue où l'intensité du fruit est confirmée.

80% Merlot, 4% Cabernet Franc, 16% Cabernet Sauvignon

Date des vendanges : 11 sept. – 10 oct.

A boire de préférence : 2024 - 2044

Conditions climatiques

Somme des températures : 3419 °C.

Hauteur des pluies : 373 mm

Production totale Gironde : 5,27 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 10

Notes du millésime

Le millésime 2014 sera marqué par un été indien aussi remarquable que salvateur. Les bonnes conditions climatiques du printemps assurent un démarrage normal du cycle végétatif. Cependant, les conditions difficiles de la saison estivale ralentissent la maturité du raisin. Heureusement, s'ensuit un mois de Septembre époustouflant, avec un temps sec, particulièrement ensoleillé et des températures avoisinant les 30°. Ce beau temps, agrémenté de nuits fraîches, permettra aux raisins d'atteindre une très belle maturité et un état sanitaire excellent.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon