



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2015

Notes de dégustation du Château :

La couleur du Clarence est assez profonde avec de jolis reflets rouges. Au nez, la première impression est celle de la maturité du fruit. L'agitation confirme, en ajoutant de l'intensité et de la complexité. L'entrée en bouche du Clarence est savoureuse et pleine, puis le vin évolue sur des tanins très serrés et fins. Le vin laisse une impression de fraîcheur, sans lourdeur, avec un très beau volume de vin. 57% Merlot, 1% Cabernet Franc, 42% Cabernet Sauvignon.

Date des vendanges : 8 sept. - 5 oct.

A boire de préférence : 2020-2035.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 506°C

Hauteur des pluies : 265 mm

Production totale Gironde : 5,30 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 30

Notes du millésime

L'année 2015 apparaît comme la plus chaude et la plus ensoleillée, sur tout notre territoire, depuis le début des statistiques météorologiques. Une longue période caniculaire et sèche a permis une très bonne floraison jusqu'à l'arrivée, au mois d'août, de pluies miraculeuses. Grâce à cette pluie bienfaisante, la plante put accompagner ses raisins jusqu'à leur parfaite maturité. Les vendanges ont débuté avec un mois de septembre beau et ensoleillé. Grâce à ce temps idéal, nous avons pu attendre sereinement l'optimum pour tous les cépages. Toutes les conditions ont été réunies afin de permettre au 2015 de faire partie de la lignée des plus grands millésimes bordelais.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon