



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2013

Notes de dégustation du Château :

Une belle couleur chatoyante jaune pâle. Le nez, marqué par des fruits tropicaux tels que l'ananas, est très expressif voire explosif. En bouche, le gras et le volume en attaque évoluent par la suite vers de la vivacité et de la fraîcheur. On y retrouve, la note d'olfaction d'ananas, mais encore plus intense. L'ensemble est très harmonieux.

39% Sauvignon, 61% Sémillon
Vendanges du 17 septembre au 1er 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