



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2014

Notes de dégustation du Château :

Un nez pur aux notes d'agrumes, de fruits blancs mêlés à une touche discrète de bois. L'attaque, marquée par du gras, évolue sur de la fraîcheur et du croquant en milieu de bouche. La finale confirme l'exubérance vive du fruit.

66% Sauvignon, 34% Sémillon.

Date des vendanges : 3 sept. – 12 sept.

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