



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 2014*

Notes de dégustation du Château :

TRES BONNE ANNEE

Un très beau nez délicat empreint de fruits rouges noirs tels que la mûre, le cassis et complété par des notes empyreumatiques. La bouche est structurée par des tannins généreux aux grains étoffés, une matière alliant puissance et élégance qui durent jusqu'en finale.

50% Merlot, 11% Cabernet Franc, 39% 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 époustoufflant, 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