



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2013

Notas de degustación del Château :

Sus aromas revelan sabrosas notas de frutos negros maduros y jugosos, como la cereza, con una nota amaderada perfectamente fundida. En boca, encontramos profundidad, una exquisita estructura dotada de gran riqueza tánica. La intensidad queda muy patente. El final es amplio, redondo y largo, confiriendo a este vino un carácter muy agradable.

Merlot: 57% Cabernet Franc: 16% Cabernet Sauvignon: 27%
Fecha de vendimia: 24 sept. – 11 oct.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 295 °C
Lluvia acumulada: 492 mm
Producción total en la Gironde: 3,84 millones de hl
Número de días t° > 30 °C: 30

Notes de la añada

2013 se convirtió en una verdadera carrera de obstáculos para el viñador. Una primavera lluviosa perturbó la floración, provocando corrimiento y agracejo. Sin embargo, se lograron contener las enfermedades criptogámicas. El verano fue cálido y seco, aunque el mes de julio estuvo marcado por una tormenta de lluvia y viento que redujo todavía más la futura cosecha. Las vendimias, tardías, se desarrollaron bajo un cielo incierto que alternaba entre sol y lluvia. Las selecciones manuales y visuales, muy rigurosas, hicieron posible obtener un resultado de vendimia óptimo en cuanto al estado de las bayas. Las condiciones climáticas reinantes han inducido una cosecha limitada, pero las herramientas técnicas disponibles en la actualidad, así como el estricto control realizado por el hombre, permiten garantizar la calidad de los vinos.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon