



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2014

Notas de degustación del Château :

La nariz se abre a unas sutiles notas florales, afrutadas pero también de sotobosque. La entrada, sedosa, avanza hacia una redondez en el paso por boca. Los taninos densos y revestidos se incorporan a un cuerpo pleno y carnoso donde la intensidad de la fruta se ratifica.

80% Merlot, 4% Cabernet Franc, 16% Cabernet Sauvignon

Fecha de vendimia: 11 sept. – 10 oct.

Idealmente beber entre : 2024 - 2044

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3419 °C

Lluvia acumulada: 373 mm

Producción total en la Gironde: 5,27 millones de hl

Número de días t° > 30 °C: 10

Notes de la añada

La añada 2014 estaría marcada por un veranillo de San Martín fuera de lo común, con un mes de septiembre muy cálido, especialmente seco y soleado y con temperaturas cercanas a los 30 °C. Este buen tiempo, acompañado de noches frescas, permitiría que las uvas alcanzasen una maduración idónea y un estado sanitario excelente, presagio de una añada de gran calidad.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon