



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2015

Notas de degustación del Château :

La capa de Clarence es muy profunda con bonitos reflejos rojizos. En nariz, la primera impresión es la de la madurez de la fruta. La agitación la confirma, añadiéndole intensidad y complejidad. La entrada en boca de Clarence es sabrosa y plena, más tarde el vino evoluciona en taninos muy densos y finos. El vino deja una impresión de frescura, sin pesadez, con un gran volumen de vino.

57 % Merlot, 1 % Cabernet Franc, 42 % Cabernet Sauvignon.

Fecha de vendimia: 8 sept. - 5 oct.

Idealmente beber entre 2020 y 2035.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3506 °C

Lluvia acumulada: 265 mm

Producción total en la Gironde: 5,3 millones de hl

Número de días t° > 30 °C: 30

Notes de la añada

A pesar de un invierno y una primavera marcados por unas condiciones climáticas complicadas - abundantes lluvias y temperaturas por debajo de la media estacional -, la floración se desarrolló con una homogeneidad casi milagrosa.

La gran sequía del verano concluyó con un periodo lluvioso a mediados de septiembre, muy beneficioso para el final del ciclo de madurez. En octubre, no se produjo ninguna lluvia que interrumpiera la vendimia. El frescor de las noches, junto con las cálidas temperaturas del día, permitieron elaborar vinos ricos en color, pero también frescos y afrutados. ¿Una paradoja o un milagro de la naturaleza? Creemos más bien se trata del fruto del trabajo de las personas, y una vez más, de la supremacía de los grandes terruños.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon