



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2013

Notas de degustación del Château :

Un hermoso color tornasolado amarillo claro. La nariz, marcada por los aromas de frutas tropicales como la piña, es muy expresiva, incluso explosiva. En boca, el carácter graso y el volumen en ataque evolucionan a continuación hacia la vivacidad y la frescura. Aquí se recupera la nota olfativa de piña, pero más intensa. El conjunto es muy armonioso.

Sauvignon: 39% Sémillon: 61%

Fecha de vendimia: 17 sept. – 1 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 agrajeo. 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