



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2014

Notas de degustación del Château :

Una nariz pura con notas de cítricos y frutas blancas mezcladas con una discreta nota amaderada. La entrada, marcada por la materia grasa, avanza hacia el frescor y una cualidad crujiente en el paso por boca. El final confirma la exuberancia viva de la fruta.

66% Sauvignon, 34% Sémillon.

Fecha de vendimia: 3 sept. - 12 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