



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2015

Notas de degustación del Château :

La Clarté 2015 presenta una bonita nariz, afrutada, con la expresividad de los cítricos, la carne de pomelo, ligeramente alimonada. En boca, el ataque es potente y agradable, evolucionando en un vino graso, con un volumen medio, pero que conserva el relieve y los aromas seductores.

27 % Sauvignon, 73 % Sémillon.

Fecha de vendimia: 28 aug. - 8 sept.

Idealmente beber entre 2020 y 2030.

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