



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2013*

Notas de degustación del Château :

La nariz es intensa, muy expresiva y opulenta. Una amplia paleta aromática deja entrever la piña, frutas blancas y una nota amaderada perfectamente integrada. La Sauvignon Blanc se impone más de lo habitual. En boca, este vino ofrece el equilibrio perfecto entre riqueza y potencia, con el contrapunto de una exquisita y refrescante acidez. El final impresiona por su persistencia y su potencia.

Sauvignon: 66% Sémillon: 34%  
Fecha de vendimia: 17 sept. – 26 sept.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 295 °C  
Lluvia acumulada: 492 mm  
Producción total en la Gironda: 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 agracejo. 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