



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2014*

Notas de degustación del Château :

Refinamiento y elegancia caracterizan la nariz. La boca, marcada por la redondez, revela un vino de dimensiones impresionantes. Densidad y volumen se apoyan en una bonita acidez. El final ofrece grandes dosis de complejidad y frescor.

32% Sauvignon, 68% Sémillon.

Fecha de vendimia: 3 sept. - 11 sept.

Idealmente beber entre : 2024 - 2044

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3419 °C

Lluvia acumulada: 373 mm

Producción total en la Gironda: 5,27 millones de hl

Número de días  $t^{\circ} > 30^{\circ}\text{C}$ : 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