



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2015*

Notas de degustación del Château :

Le Château Haut-Brion blanc posee una nariz compleja con notas de mango, lichi, piña, pétalo de rosa y pimienta. El sauvignon se expresa con plenitud. En boca, el vino es pleno y afrutado, después evoluciona hacia el confort de los vinos largos y grasos, para culminar en un final de notas salinas muy salivantes.

69 % Sauvignon, 31 % Sémillon.

Fecha de vendimia: 28 aug. - 7 sept.

Idealmente beber entre 2020 y 2040.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3506 °C

Lluvia acumulada: 265 mm

Producción total en la Gironda: 5,3 millones de hl

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