



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2013

Notas de degustación del Château :

BUEN AÑO

Color intenso y sostenido. Nariz profunda con pronunciados aromas de pequeños frutos negros y especias. El ataque es potente, pero se funde en el paso por boca para evolucionar hacia una textura exquisitamente aterciopelada. La estructura tánica, fina y definida, se realza con un cuerpo denso y amplio. El postgusto es prolongado.

Merlot: 50% Cabernet Franc: 4,5% Cabernet Sauvignon: 45,5%

Fecha de vendimia: 24 sept. – 11 oct.

Idealmente beber entre 2018 y 2023.

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