



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 2014*

Notas de degustación del Château :

AÑO MUY BUENO

Una nariz extraordinaria y delicada, impregnada de frutos rojos como la mora o la grosella negra, se completa con notas empíreas. La boca se estructura en torno a unos taninos generosos y con cuerpo, una materia que asocia potencia y elegancia que se prolongan hasta el final.

50% Merlot, 11% Cabernet Franc, 39% Cabernet Sauvignon.

Fecha de vendimia: 11 sept. - 10 oct.

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