



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 2015*

Notas de degustación del Château :

### AÑO EXCEPCIONAL

Hermosa capa rojo-granate profundo. La primera nariz es madura e intensa. La agitación la vuelve compleja, con notas de frutas rojas y negras, muy maduras, sin excesos. Las especias se mezclan con las frutas, regaliz, ligera nota de clavo... El ataque en boca es pleno y sutil. El vino llena inmediatamente el paladar sin dureza y en todas las dimensiones: altura, anchura y profundidad, revelando un vino con relieve y con aromas de frutas maduras, mezclados con el haba de cacao. El final es largo, con notas de moca, potenciadas por un ligero amargor de café. La crianza revelará aún más su grandeza y le introducirá en la corte de las grandes añadas de Haut-Brion.

50 % Merlot, 8 % Cabernet Franc, 42 % Cabernet Sauvignon.

Fecha de vendimia: 8 sept. - 8 oct.

Idealmente beber entre 2025 y 2055.

### 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° > 30 °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