



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2015

Notes de dégustation du Château :

La Clarté 2015 présente un très joli nez, fruité, très expressif d'agrumes, de chair de pamplemousse, légèrement citronné. En bouche, l'attaque est séveuse et agréable, puis le vin évolue gras, avec un volume moyen, mais tout en relief et en saveurs charmeuses.

27% Sauvignon, 73% Sémillon

Date des vendanges : 28 août - 8 sept.

A boire de préférence : 2020-2030.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 506°C

Hauteur des pluies : 265 mm

Production totale Gironde : 5,30 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 30

Notes du millésime

L'année 2015 apparaît comme la plus chaude et la plus ensoleillée, sur tout notre territoire, depuis le début des statistiques météorologiques. Une longue période caniculaire et sèche a permis une très bonne floraison jusqu'à l'arrivée, au mois d'août, de pluies miraculeuses. Grâce à cette pluie bienfaisante, la plante put accompagner ses raisins jusqu'à leur parfaite maturité. Les vendanges ont débuté avec un mois de septembre beau et ensoleillé. Grâce à ce temps idéal, nous avons pu attendre sereinement l'optimum pour tous les cépages. Toutes les conditions ont été réunies afin de permettre au 2015 de faire partie de la lignée des plus grands millésimes bordelais.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon