



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2014*

### Notes de dégustation du Château :

Finesse et élégance marquent le nez. La bouche, tout en rondeur, dévoile un vin aux dimensions impressionnantes. Densité et volume sont soutenus par une belle acidité. La finale offre beaucoup de complexité et de fraîcheur.

32% Sauvignon, 68% Sémillon.

Date des vendanges : 3 sept. – 11 sept.

A boire de préférence : 2024 - 2044

### Conditions climatiques

Somme des températures : 3419 °C.

Hauteur des pluies : 373 mm

Production totale Gironde : 5,27 millions d'hl

Nombre de jours  $t^{\circ} > 30^{\circ}\text{C}$  : 10

### Notes du millésime

Le millésime 2014 sera marqué par un été indien aussi remarquable que salvateur. Les bonnes conditions climatiques du printemps assurent un démarrage normal du cycle végétatif. Cependant, les conditions difficiles de la saison estivale ralentissent la maturité du raisin. Heureusement, s'ensuit un mois de Septembre époustouflant, avec un temps sec, particulièrement ensoleillé et des températures avoisinant les  $30^{\circ}$ . Ce beau temps, agrémenté de nuits fraîches, permettra aux raisins d'atteindre une très belle maturité et un état sanitaire excellent.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon