



**CHATEAU HAUT-BRION**



## *Château Haut-Brion 2013*

Notes de dégustation du Château :

### BONNE ANNEE

Une couleur sombre et soutenue. Le nez est profond et révèle des arômes prononcés de fruits noirs, d'épices. L'attaque est puissante mais se fond en milieu de bouche pour laisser la place à un ensemble plus velouté. La structure tannique, finement polie, est agrémenté d'une belle matière ample et dense. La finale a beaucoup d'allonge.

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

Vendanges du 24 septembre au 11 octobre.

A boire de préférence : 2018-2023

### Conditions climatiques

Somme des températures : 3 295°C.

Hauteur des pluies : 492 mm

Production totale Gironde : 3,84 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 30

### Notes du millésime

2013 fut un véritable parcours d'obstacles pour le vigneron. Un printemps pluvieux perturba la floraison entraînant coulure et millerandage. Les maladies cryptogamiques furent néanmoins contenues. L'été fut chaud et sec, bien que Juillet fut marqué par un orage ou se mêlèrent pluie et vent amoindrissant de nouveau la récolte à venir. Les vendanges, tardives, se firent sous un ciel incertain alternant pluie et soleil. Les tris manuels et optiques, très rigoureux, permirent de rentrer une vendange saine. L'ensemble de ces conditions climatiques ont conduit à une faible récolte mais les outils techniques d'aujourd'hui ainsi que le suivi attentif de l'homme auront permis de garantir la qualité des vins.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon