



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2015

Notes de dégustation du Château :

ANNÉE EXCEPTIONNELLE

Très belle couleur rouge-grenat profond. Le premier nez est mûr et intense. L'agitation le révèle complexe, avec des notes de fruits rouges et noirs, bien mûrs, sans excès. Les épices se mêlent aux fruits, réglisse, légère note de clou de girofle... L'attaque en bouche est pleine et caressante. Le vin remplit immédiatement le palais sans dureté et dans toutes les dimensions : hauteur, largeur et profondeur, donc du relief et des goûts de fruits mûrs, mêlés à la fève de cacao. La finale est longue avec des notes de moka, doublée de la légère amertume du café. L'élevage va sans aucun doute révéler encore plus sa grandeur et l'amener dans la cour des plus beaux millésimes de Haut-Brion.

50% Merlot, 8% Cabernet Franc, 42% Cabernet Sauvignon. Date des vendanges : 8 sept. - 5 oct.

A boire de préférence vers : 2025/2055

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