



## CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



### Millésime 2020

#### Le Climat

L'hiver 2019/2020 est doux et humide. La végétation démarre très précocement (c'est l'année la plus précoce après 1989). Au printemps, la pluviométrie régulière est favorable au mildiou, nous redoublons alors d'attention. La floraison, très précoce, se déroule normalement. A partir de la mi-juin, et jusqu'à la mi-août, s'installe une période exceptionnellement chaude et sèche, au cours de laquelle nous notons trois épisodes caniculaires. En conséquence, nous réduisons nos interventions, en particulier l'effeuillage, pour préserver l'intégrité des grappes et la fraîcheur aromatique. A partir du 11 août, des pluies régulières permettent au raisin de parfaire sa maturité. Les vendanges de blanc sont précoces et se déroulent dans de très bonnes conditions. Les températures sont supérieures aux normales de saison, parfaites pour achever le mûrissement de tous les cépages rouges, qui sont rentrés dans nos cuiviers et dans de très bonnes conditions sanitaires.

#### Quelques données

Date de Vendanges du 20 au 27 Août  
Assemblage Sauvignon : 71,4 % ; Sémillon : 28,6 %  
Fûts neufs 38,1 %  
Degré Alcoolique 14 %  
Date de mise le 27 Avril 2021

#### Note de dégustation

Ce vin présente une belle teinte jaune. Le nez est intense et fruité avec des notes d'agrumes et de fruits de la passion. Le sauvignon, bien mûr, est très présent et confère beaucoup de complexité. Le vin est ample à l'attaque et évolue, gras et confortable, sans pause, vers une finale parfumée. C'est un Haut-Brion blanc plein de soleil et de plaisir.

