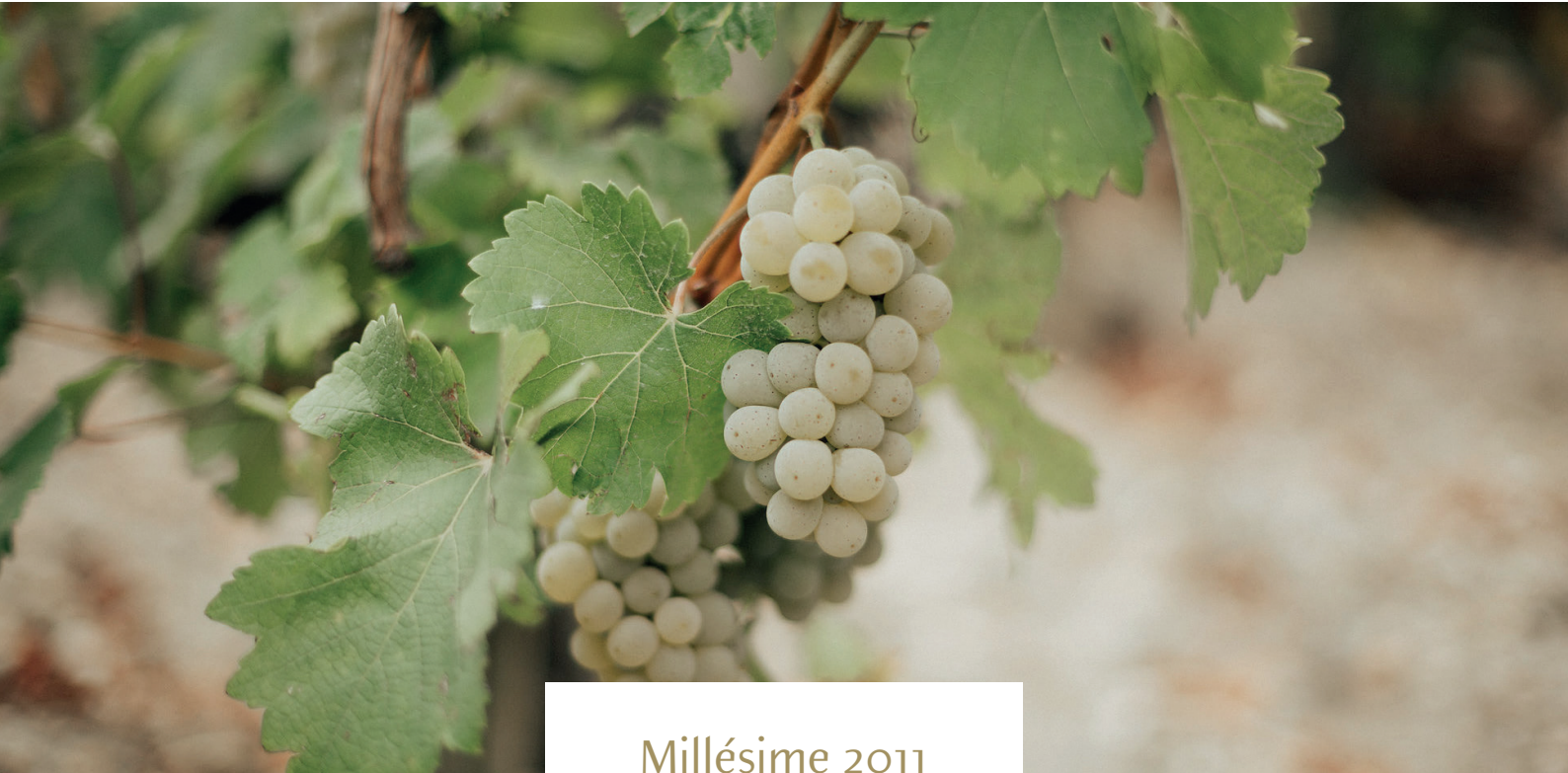




*Domaine Clarence Dillon*



## Millésime 2011

### Le Climat

L'une des caractéristiques de l'année 2011 aura été l'extrême sécheresse constatée au printemps. Si nous additionnons les hauteurs de précipitation des mois d'avril, mai et juin, nous sommes en présence du printemps le plus sec jamais enregistré depuis 1949. Heureusement, nous avons retrouvé, durant l'été, un peu d'eau, permettant à la plante de continuer son travail. Les vendanges auront été sereines, avec un mois de septembre plutôt sec.

### Quelques données

Date de Vendanges du 18 Août au 1<sup>er</sup> Septembre  
Assemblage Sémillon : 80 % ; Sauvignon Blanc : 20 %  
Fûts neufs 55 %  
Degré Alcoolique 13,5 %  
Date de mise le 12 Juin 2012

### Note de dégustation

Belle couleur jaune paille. Très beau nez intense avec des notes de coing et de poire. Entrée en bouche savoureuse puis le vin se développe de façon serrée avec des saveurs salées, minérales. La Clarté est déjà un vin agréable et équilibré.

