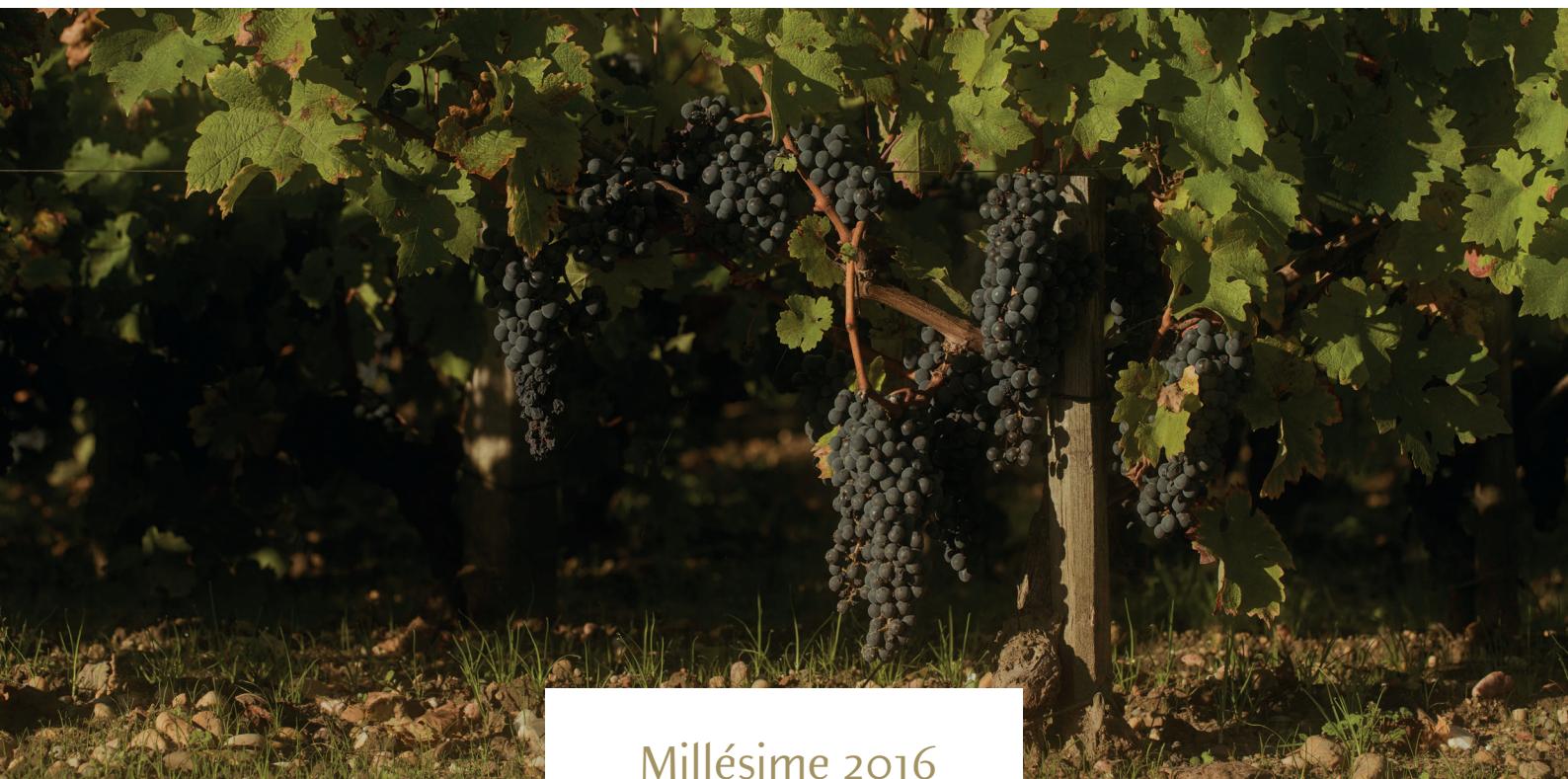




## CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



## Millésime 2016

### Le Climat

Malgré un hiver et un printemps marqués par des conditions climatiques compliquées - pluies abondantes et températures en dessous des moyennes saisonnières -, la floraison s'est déroulée avec une homogénéité quasi-miraculeuse.

La grande sécheresse de l'été s'est conclue par un passage pluvieux, à la mi-septembre, très salutaire pour la fin du cycle de maturité. En octobre, aucune pluie n'est venue perturber nos vendanges.

La fraîcheur des nuits, conjuguée aux journées chaudes, a permis d'élaborer des vins riches en couleur mais, aussi, frais et fruités.

Paradoxes ou miracle de la nature ? Nous répondrions plutôt, travail des Hommes et prédominance, une fois encore, des grands terroirs.

### Quelques données

Date de Vendanges du 19 Septembre au 13 Octobre

Assemblage Merlot Noir : 51,3 % ; Cabernet Sauvignon : 33 %

Cabernet Franc : 13,1 % ; Petit Verdot : 2,6 %

Fûts neufs 33 %

Degré Alcoolique 13,5 %

Date de mise du 18 au 20 Juin 2018

### Note de dégustation

La couleur du Clarence est rouge-grenat vive et soutenue. Le premier nez est mûr et frais. Belle sensation de fruits juste cueillis. L'attaque est souple, large et juteuse. Le vin évolue sur une matière à la fois serrée et grasse. Les tanins sont de très grande classe car, tout en étant présents, ils savent s'effacer derrière une sensation de douceur. Il manque peut-être un peu de chair et d'allonge pour que Le Clarence atteigne la plénitude d'un Premier Vin !

