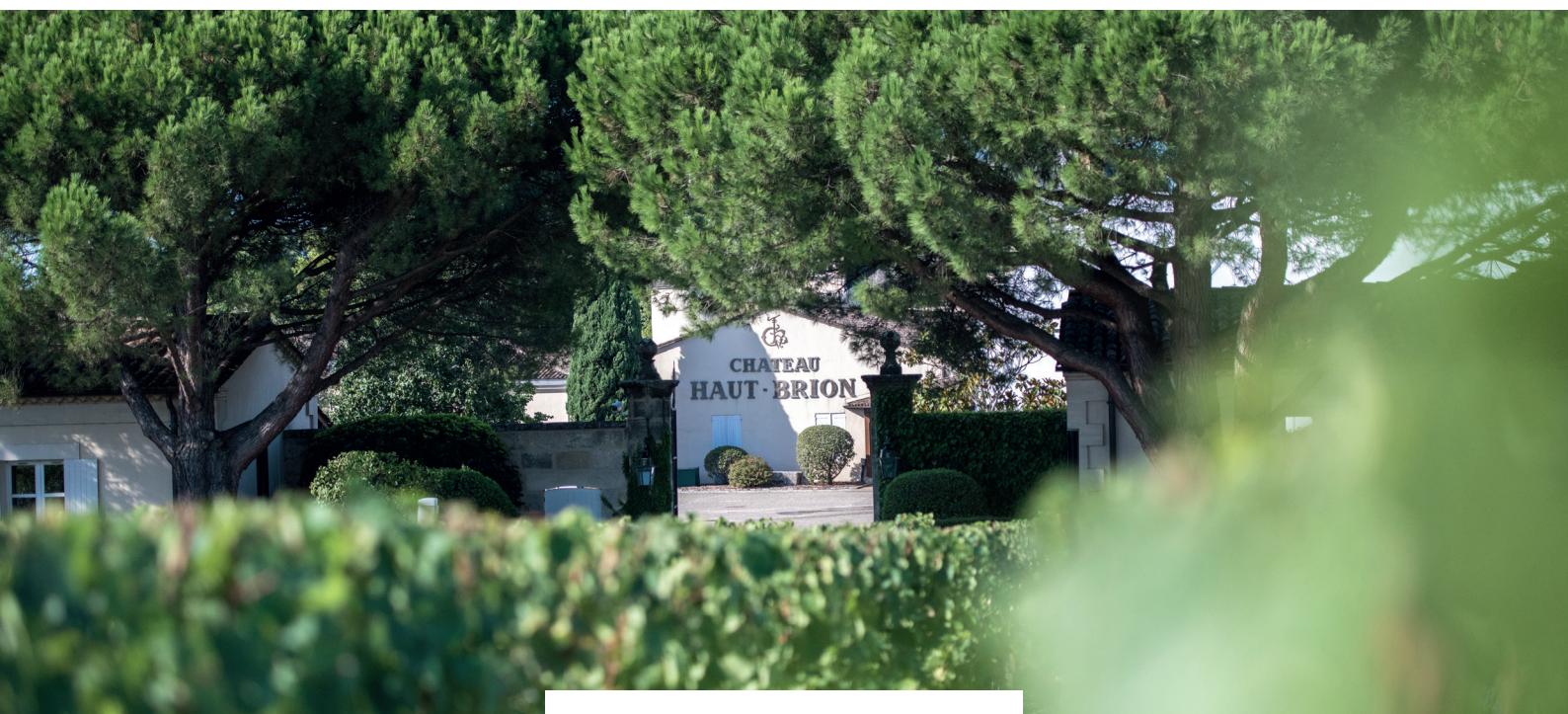




CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2013

Le Climat

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 amoindrisant 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.

Quelques données

Date de Vendanges Du 24 Septembre au 11 Octobre
Assemblage Merlot Noir : 50 % ; Cabernet Sauvignon : 45,5 %
Cabernet Franc : 4,5 %
Fûts neufs 67 %
Degré Alcoolique 13 %
Date de mise Du 6 au 7 mai 2015

Note de dégustation

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.

