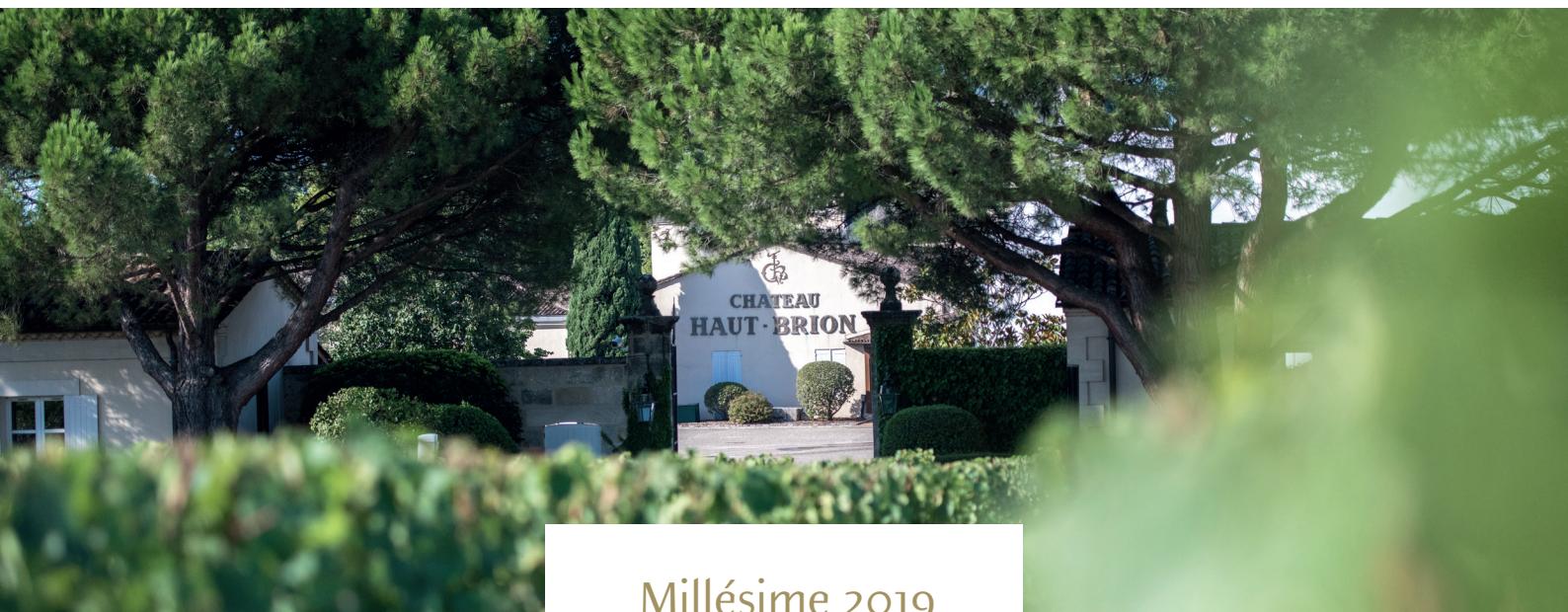




## CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



## Millésime 2019

### Le Climat

L'hiver 2018-2019 est doux et sec. Au printemps, les températures sont fraîches, la vigne pousse doucement. La floraison est belle sans coulure ni millerandage. La tempête Miguel balaie l'Aquitaine le 7 juin sans conséquence pour nos raisins. La croissance de la vigne est soutenue par des pluies notables et régulières, la vigne développe une très belle surface végétative. Le 22 juin marque l'arrêt brutal des pluies, s'ensuit une série d'épisodes caniculaires qui se succèdent et placent le mois de juillet au 3<sup>ème</sup> rang des mois de juillet les plus chauds après 2006 et 2013, avec un record à 42°C le 23 juillet. Il pleut heureusement le 26 juillet, puis au mois d'août les nuits sont fraîches et favorisent la synthèse des anthocyanes. La véraison est lente mais sans blocage. Au mois de septembre, nous bénéficions d'un temps clément, continental et sec, entrecoupé de pluies bienvenues. Ces conditions sont idéales, elles nous permettent de vendanger tous les cépages au meilleur moment vis-à-vis de leur maturité et dans d'excellentes conditions.

### Quelques données

Date de Vendanges Du 10 septembre au 3 octobre  
Assemblage Merlot Noir : 48,7 % ; Cabernet Sauvignon : 8,1 %  
Cabernet Franc : 43,2 %  
Fûts neufs 79 %  
Degré Alcoolique 15 %  
Date de mise Du 17 au 20 mai 2021

### Note de dégustation

Superbe couleur rouge pourpre profonde. Le premier nez est intense et subtil à la fois. Le fruité est mûr et l'agitation révèle la complexité aromatique de ce vin. Le vin possède une attaque incroyable de suavité et de délicatesse. Puis, il déroule en remplissant la bouche sans jamais « montrer les muscles ». Les tanins sont serrés sans dureté, subtils et envoutants. La finale est longue, parfumée. Encore une fois, Haut-Brion étonne par sa capacité à sublimer la complémentarité du merlot, du cabernet franc et du cabernet sauvignon.

