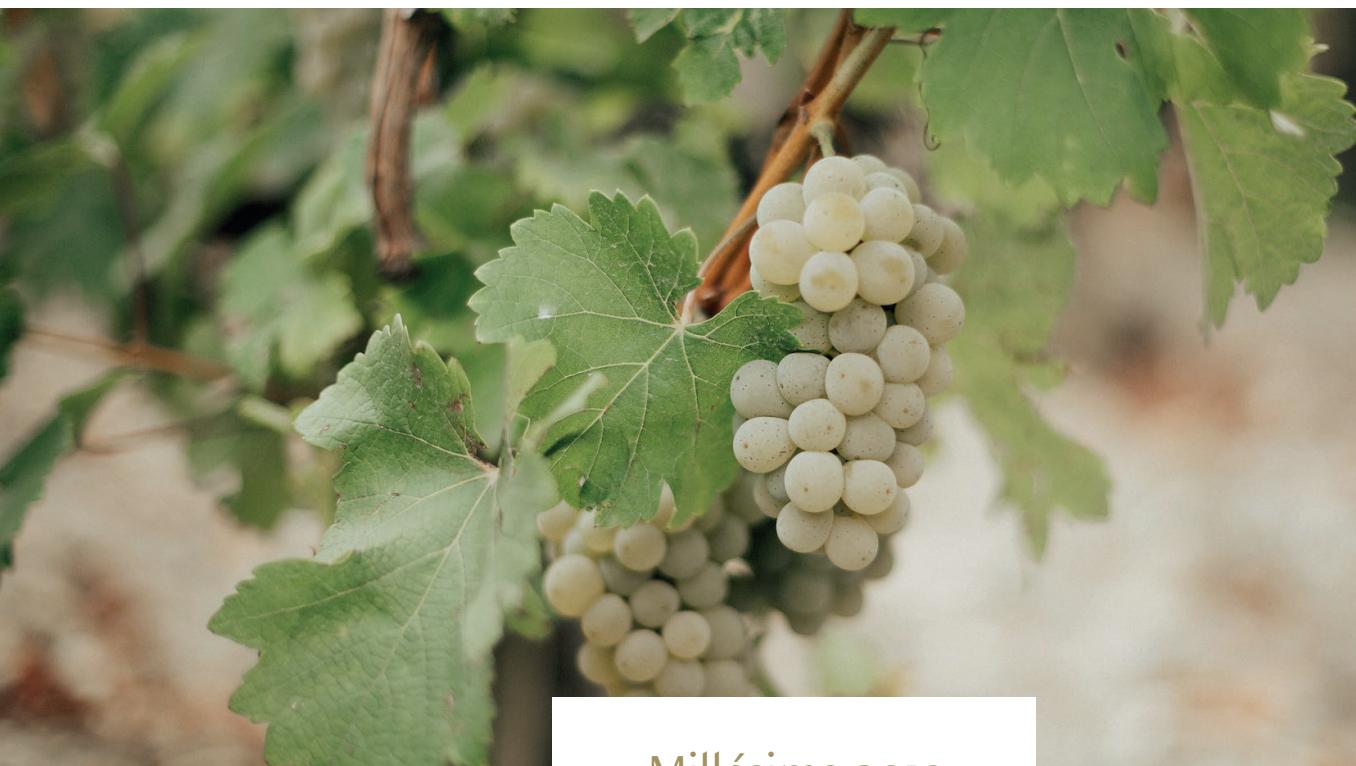




Domaine Clarence Dillon



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 17 Septembre au 1^{er} Octobre
Assemblage Sémillon : 61 % ; Sauvignon Blanc : 39 %
Fûts neufs 51 %
Degré Alcoolique 13 %
Date de mise le 11 Juillet 2014

Note de dégustation

Une belle couleur chatoyante jaune pâle. Le nez, marqué par des fruits tropicaux tels que l'ananas, est très expressif voire explosif. En bouche, le gras et le volume en attaque évoluent par la suite vers de la vivacité et de la fraîcheur. On y retrouve, la note d'olfaction d'ananas, mais encore plus intense. L'ensemble est très harmonieux.

