



Domaine Clarence Dillon



Millésime 2014

Le Climat

Le millésime 2014 sera marqué par un été indien aussi remarquable que salvateur. Les bonnes conditions climatiques du printemps assurent un démarrage normal du cycle végétatif. Cependant, les conditions difficiles de la saison estivale ralentissent la maturité du raisin. Heureusement, s'ensuit un mois de Septembre époustouflant, avec un temps sec, particulièrement ensoleillé et des températures avoisinant les 30°. Ce beau temps, agrémenté de nuits fraîches, permettra aux raisins d'atteindre une très belle maturité et un état sanitaire excellent.

Quelques données

Date de Vendanges du 3 au 12 Septembre
Assemblage Sémillon : 34 % ; Sauvignon Blanc : 66 %
Fûts neufs 39 %
Degré Alcoolique 14,5 %
Date de mise le 10 juin 2015

Note de dégustation

Un nez pur aux notes d'agrumes, de fruits blancs mêlés à une touche discrète de bois. L'attaque, marquée par du gras, évolue sur de la fraîcheur et du croquant en milieu de bouche. La finale confirme l'exubérance vive du fruit.

