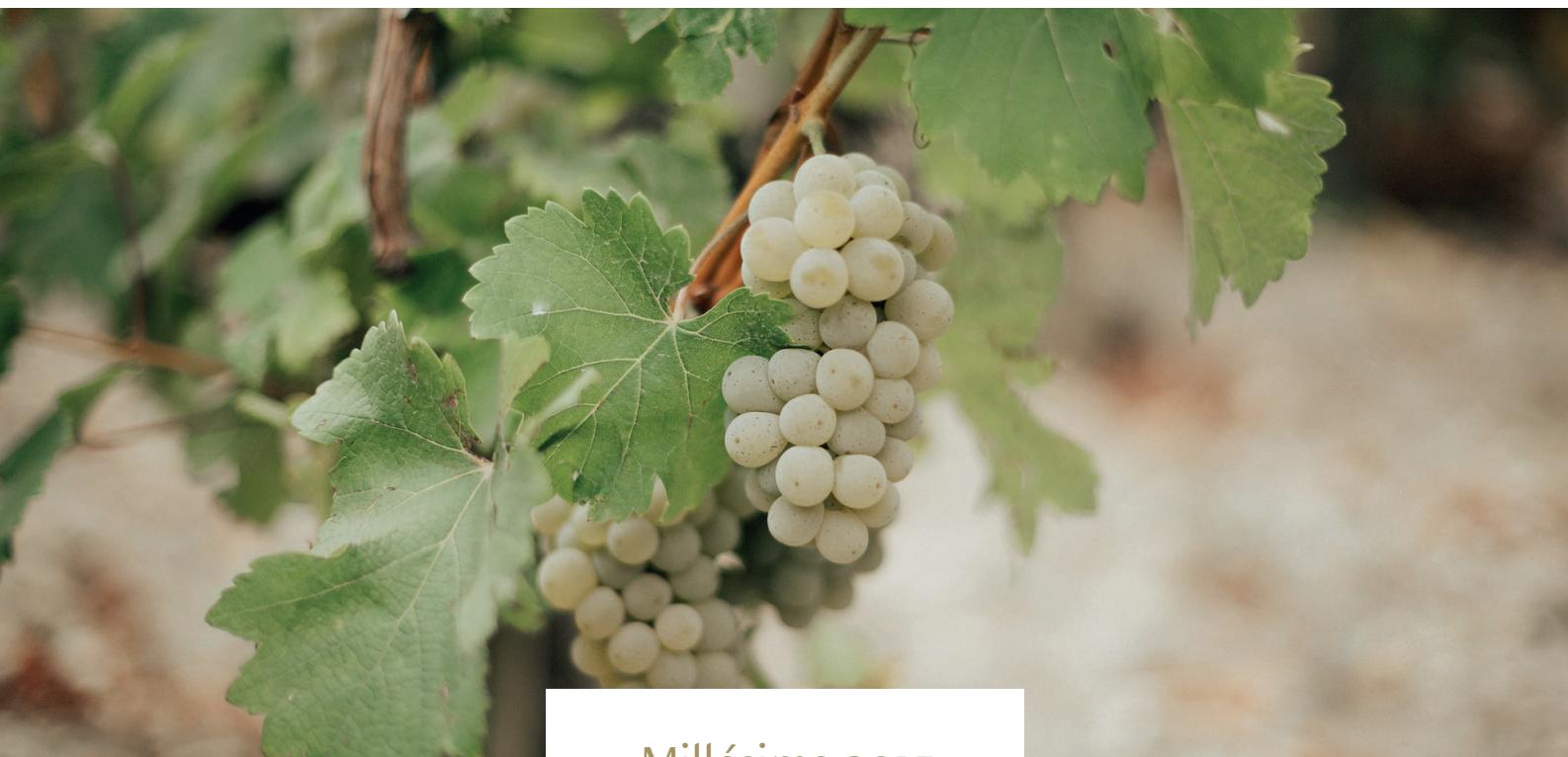




Domaine Clarence Dillon



Millésime 2015

Le Climat

L'année 2015 apparaît comme la plus chaude et la plus ensoleillée, sur tout notre territoire, depuis le début des statistiques météorologiques. Une longue période caniculaire et sèche a permis une très bonne floraison jusqu'à l'arrivée, au mois d'août, de pluies miraculeuses.

Grâce à cette pluie bienfaisante, la plante put accompagner ses raisins jusqu'à leur parfaite maturité. Les vendanges ont débuté avec un mois de septembre beau et ensoleillé. Grâce à ce temps idéal, nous avons pu attendre sereinement l'optimum pour tous les cépages.

Toutes les conditions ont été réunies afin de permettre au 2015 de faire partie de la lignée des plus grands millésimes bordelais.

Quelques données

Date de Vendanges du 28 Août au 8 Septembre

Assemblage Sémillon : 73 % ; Sauvignon : 27 %

Fûts neufs 55 %

Degré Alcoolique 14 %

Date de mise le 4 juillet 2016

Note de dégustation

La Clarté 2015 présente un très joli nez, fruité, très expressif d'agrumes, de chair de pamplemousse, légèrement citronné. En bouche, l'attaque est séveuse et agréable, puis le vin évolue gras, avec un volume moyen, mais tout en relief et en saveurs charmeuses.

