



## Domaine Clarence Dillon



### Millésime 2016

#### Le Climat

Malgré un hiver et un printemps marqués par des conditions climatiques compliquées - pluies abondantes et températures en dessous des moyennes saisonnières -, la floraison s'est déroulée avec une homogénéité quasi-miraculeuse.

La grande sécheresse de l'été s'est conclue par un passage pluvieux, à la mi-septembre, très salutaire pour la fin du cycle de maturité. En octobre, aucune pluie n'est venue perturber nos vendanges.

La fraîcheur des nuits, conjuguée aux journées chaudes, a permis d'élaborer des vins riches en couleur mais, aussi, frais et fruités.

Paradoxes ou miracle de la nature ? Nous répondrions plutôt, travail des Hommes et prédominance, une fois encore, des grands terroirs.

#### Quelques données

Date de Vendanges du 1<sup>er</sup> au 13 Septembre  
Assemblage Sémillon : 76,3 % ; Sauvignon : 23,7 %  
Fûts neufs 60 %  
Degré Alcoolique 13,5 %  
Date de mise le 19 juin 2017

#### Note de dégustation

La Clarté de Haut-Brion 2016 présente une belle couleur jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est délicat, fleur blanche, légèrement épicé. En bouche, le vin est suave d'abord, puis séveux et fruité jusqu'en finale. Joli Clarté de Haut-Brion où le Sémillon domine.

