



CHATEAU HAUT-BRION BLANC 2018

Le Climat

Le printemps 2018 est marqué par des pluies d'orage régulières.

La vigne développe une belle surface végétative, mais sa croissance est ralentie par la violente perturbation du 26 mai. Elle s'en remet toutefois rapidement. Le mois de juin est clément, permettant une floraison homogène.

Il s'ensuit un été chaud, associé à de rares précipitations. La véraison se déroule, ainsi, dans de très bonnes conditions.

Au mois de septembre, l'anticyclone s'installe. Nous vendangeons sous un soleil radieux, tous les cépages sont ramassés à maturité, l'état sanitaire est parfait.

Quelques données

Dates des Vendanges :	Du 27 août au 5 septembre
Assemblage :	Sauvignon : 80,6 % Sémillon : 19,4 %
Rendement :	51,7 hl/ha
Part de grand vin :	41 %
Fûts neufs :	47 %
Degré Alcoolique :	14,5 %
Date de mise :	Le 2 mai 2019

Note de dégustation

Très belle couleur jaune pâle, avec des reflets verts. Nez très intense de Sauvignon bien mûr. A l'agitation, le vin se révèle complexe, laissant apparaître des notes d'agrumes, de mangue et d'épices fines. En bouche, le vin est gras et puissant dès l'attaque. Puis, le vin se déroule, emplit tout le palais et s'étire longuement avec des saveurs particulièrement goûteuses.