



## CHATEAU HAUT-BRION ROUGE 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 6 septembre au 2 octobre
Assemblage :	Merlot Noir : 49,4 % Cabernet Franc : 11,9 % Cabernet Sauvignon : 38,7 %
Rendement:	44,6 hl/ha
Part de grand vin :	50,6 %
Fûts neufs :	62%
Degré Alcoolique :	14,6 % (provisoire)

### Note de dégustation

Couleur rouge sombre, intense. Le premier nez est profond, épicé, fruits noirs mûrs, incroyablement complexe. L'attaque est moelleuse et rapidement tramée. Puis, le vin évolue, plein, sur une trame tanique toujours enrobée. Le volume est impressionnant. La finale de ce vin est incroyablement longue, sans aspérité, sans lourdeur, riche en goût. Indéniablement, un grand Haut-Brion !