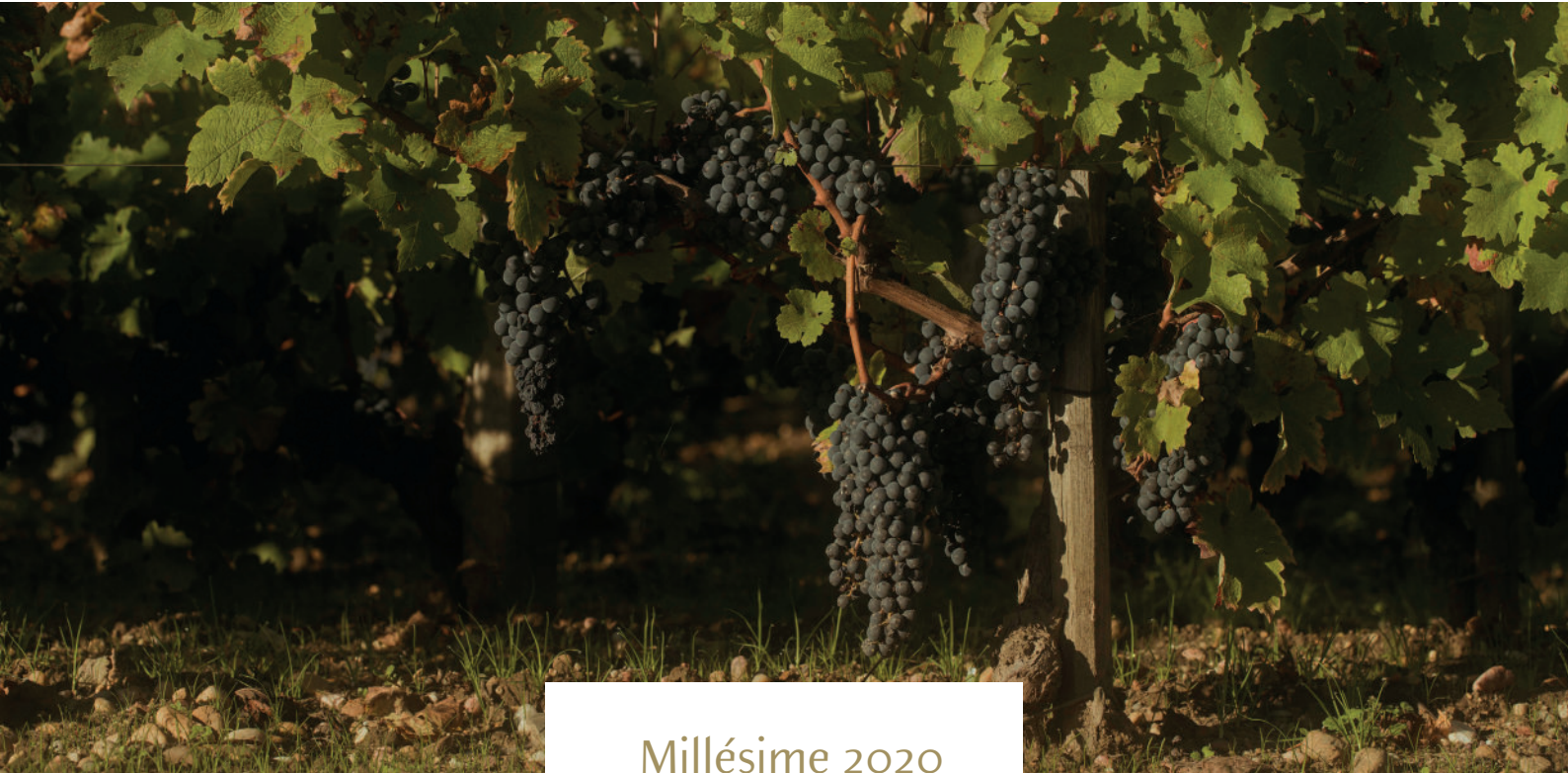




## CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



### Millésime 2020

#### Le Climat

L'hiver 2019/2020 est doux et humide. La végétation démarre très précocement (c'est l'année la plus précoce après 1989). Au printemps, la pluviométrie régulière est favorable au mildiou, nous redoublons alors d'attention. La floraison, très précoce, se déroule normalement. A partir de la mi-juin, et jusqu'à la mi-août, s'installe une période exceptionnellement chaude et sèche, au cours de laquelle nous notons trois épisodes caniculaires. En conséquence, nous réduisons nos interventions, en particulier l'effeuillage, pour préserver l'intégrité des grappes et la fraîcheur aromatique. A partir du 11 août, des pluies régulières permettent au raisin de parfaire sa maturité. Les vendanges de blanc sont précoces et se déroulent dans de très bonnes conditions. Les températures sont supérieures aux normales de saison, parfaites pour achever le mûrissement de tous les cépages rouges, qui sont rentrés dans nos cuiviers et dans de très bonnes conditions sanitaires.

#### Quelques données

Date de Vendanges du 7 au 29 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 60,1 % ; Cabernet Sauvignon : 31,7 %

Cabernet Franc : 6,7 % ; Petit Verdot : 1,5 %

Fûts neufs 30,7 %

Degré Alcoolique 15,2 % (provisoire)

#### Note de dégustation

Très belle robe pourpre intense. Très beau nez mûr de cerise et de cassis. Fruits rouges frais. Note boisée épicée de grande élégance. L'attaque en bouche est serrée et savoureuse puis le vin avance, dense, puissant, mais jamais sec. Les tannins sont serrés et enrobés. Belle longueur en bouche, fruitée et agréable. Superbe Clarence sans faille et très équilibré.

