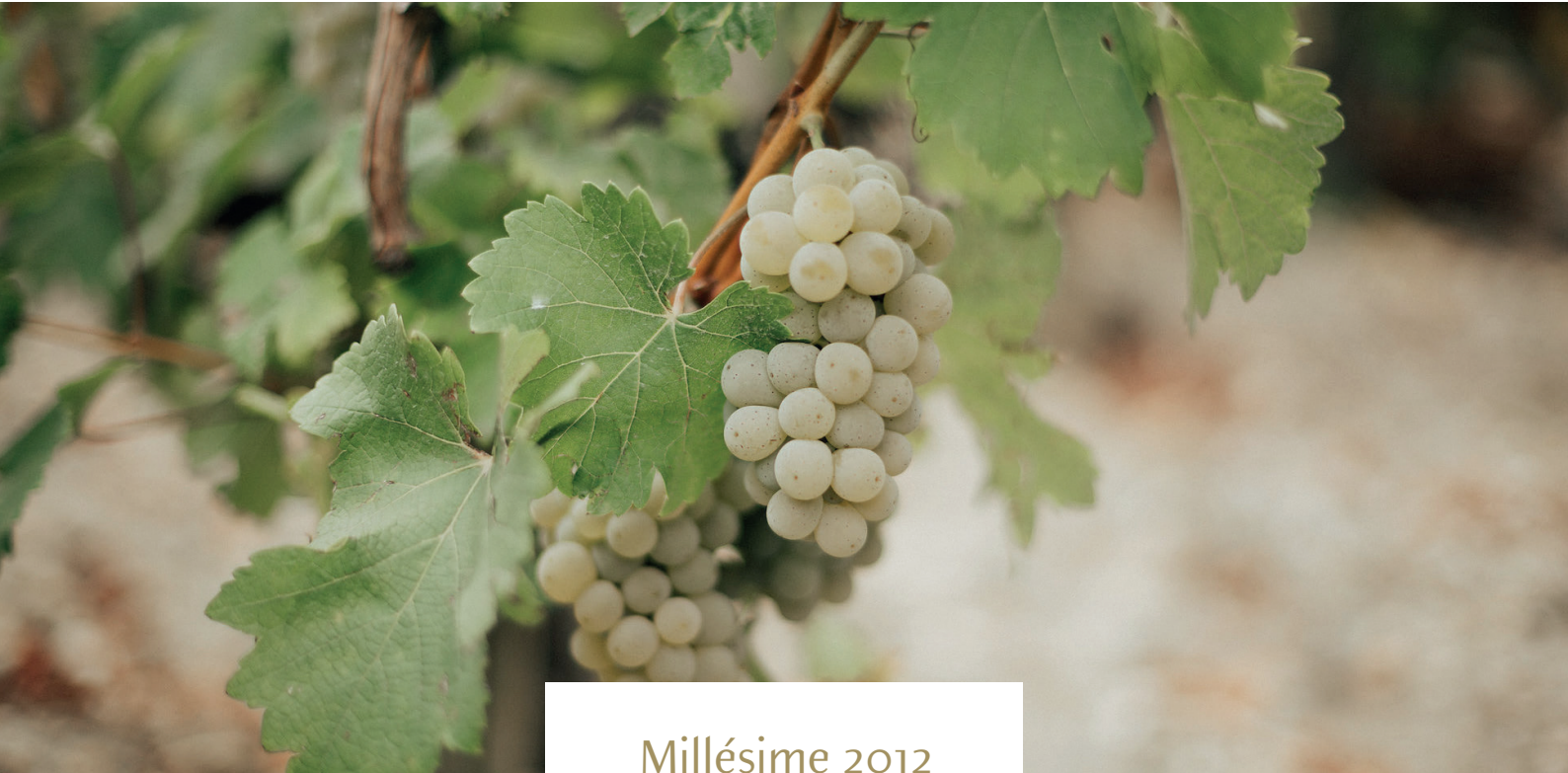




Domaine Clarence Dillon



Millésime 2012

Le Climat

L'hétérogénéité marqua ce millésime 2012, du débourrement, perturbé par un mois d'avril frais et pluvieux, à la véraison qui se déroula lentement. Heureusement, les mois de juillet et août furent idéalement chauds et secs. Ce temps estival clément nous a permis de réaliser un travail très méticuleux afin de réduire les conséquences climatiques du Printemps. Pendant deux mois, nos équipes ont tout fait pour rendre la vendange la plus homogène possible en faisant tomber notamment les raisins les plus en retard au moment de la véraison. Les vendanges débutèrent, pour les rouges et les blancs, sous le soleil. 2012 est un très beau millésime pour les terroirs précoces tels que les nôtres.

Quelques données

Date de Vendanges du 4 au 14 Septembre
Assemblage Sémillon : 58 % ; Sauvignon Blanc : 42 %
Fûts neufs 58 %
Degré Alcoolique 14 %
Date de mise le 17 Juin 2013

Note de dégustation

Lorsque nous mettons le nez au dessus du verre c'est un festival olfactif. La fraîcheur domine avec des notes d'agrumes où s'imposent le pamplemousse, des fruits exotiques avec l'ananas et même des notes de truffes blanches. Nous retrouvons cette complexité en bouche avec sa fraîcheur et ses notes fruitées. Le vin est gras avec, en finale, un savant mélange d'amertume et un coté salin qui donnent envie d'en reprendre. Nul doute, ce vin est réellement gourmand.

