



Domaine Clarence Dillon



Millésime 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

Date de Vendanges du 27 août au 5 septembre
Assemblage Sémillon : 79,2 % ; Sauvignon : 20,8 %
Fûts neufs 58 %
Degré Alcoolique 14 %
Date de mise le 3 mai 2019

Note de dégustation

Couleur jaune clair, avec des reflets verts. Le nez est intense. A l'agitation, le vin laisse apparaître des notes de fruits à chair blanche. L'attaque est douce et fruitée, puis le vin évolue, charnu, gras, d'une saveur délicieuse.

