



Domaine Clarence Dillon



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 19 au 28 août
Assemblage Sémillon : 74,8 % ; Sauvignon : 25,2 %
Fûts neufs 46,4 %
Degré Alcoolique 13,5 %
Date de mise le 26 mai 2021

Note de dégustation

Le vin présente une belle teinte jaune clair. Le premier nez est intense et fruité avec de jolies notes de pêche et de coing. Le nez est mûr et très légèrement et délicatement boisé, grillé. L'attaque est douce et savoureuse. Le vin évolue, grâce à sa dominante de sémillon (74,8%), sur un corps de bouche gras et presque sucré avec des accents du Sud. La finale, par de jolis amers, est très rafraîchissante.

