



Domaine Clarence Dillon

LA CLARTÉ DE HAUT-BRION 2020

Le millésime 2020 de La Clarté de Haut-Brion, paré de son nouveau flacon et son nouvel habillage est à présent disponible pour ses amateurs.

Recherché dans le monde entier, La Clarté conjugue la rareté, l'excellence du savoir-faire des Châteaux Haut-Brion et La Mission Haut-Brion et toutes les qualités d'un grand vin blanc de Bordeaux.



LA MAGIE DU TERROIR DE HAUT-BRION

Si le magnifique terroir de graves de Haut-Brion est connu pour donner naissance à des vins rouges légendaires, il produit aussi de grands vins blancs dès le XVIII^e siècle, en majorité liquoreux à l'époque. C'est au début du XX^e siècle que les vins blancs secs tels que nous les connaissons aujourd'hui font leur apparition. Chaque année, un soin permanent à la vigne au fil des saisons, une vinification et un élevage sur mesure permettent de faire naître ces vins blancs précieux et admirés.



LA CLARTÉ DE HAUT-BRION 2020

Assemblage

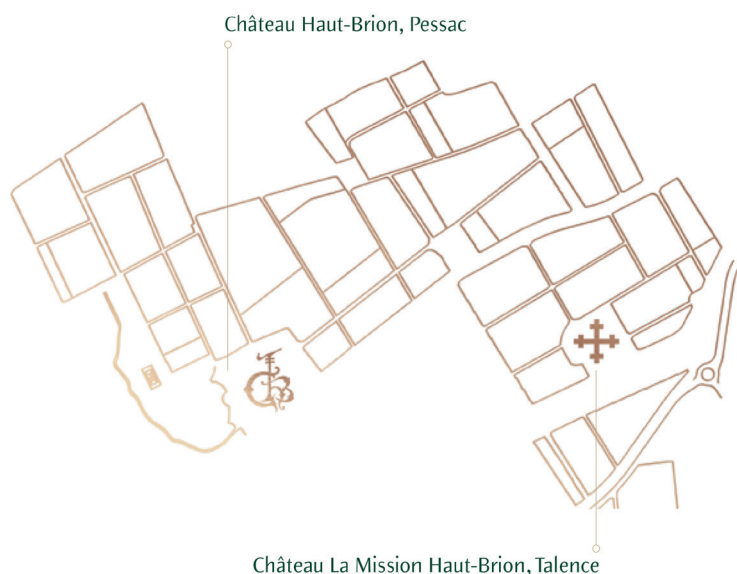
74,8% sémillon, 25,2% sauvignon

Degré d'alcool

13,4°

Vendanges

du 19 au 28 août



L'HÉRITIER DE DEUX ICÔNES

Les raisins de La Clarté de Haut-Brion sont issus du terroir de Haut-Brion, partagé par les deux propriétés : Château Haut-Brion et Château La Mission Haut-Brion. Ce nouveau flacon rappelle cette ascendance unique : la forme reprend celle des bouteilles de Château Haut-Brion, tandis que l'habillage est inspiré de celui des flacons de Château La Mission Haut-Brion.

Ce second vin constitue une très belle entrée en matière avant de découvrir ses aînés.

Ce vin blanc, à la robe claire et dorée, est un assemblage où le sémillon (75%), qui apporte corps et douceur, est majoritaire et complété par le sauvignon qui apporte fraîcheur et structure. Le premier nez est intense et fruité, avec de jolies notes de pêche et de coing et une complexité unique. L'attaque est douce et savoureuse. Le vin évolue sur un corps de bouche gras et presque sucré, avec des accents du Sud. La finale, par de jolis amers, est très rafraîchissante. Autant de raisons pour l'amateur de découvrir, ce vin blanc sec aussi fin que rare : seules environ 1000 caisses sont produites par millésime.



→ [Découvrir la vidéo](#)

Pour découvrir ses qualités, de nombreuses occasions de dégustation sont possibles. La Clarté de Haut-Brion s'apprécie à l'apéritif ou bien accompagnera merveilleusement des fruits de mer ou des sushis, sa structure et son aromatique s'allient à la perfection avec des poissons nobles.

Domaine Clarence Dillon

Cécile Riffaud *Directrice Communication & Marketing*
01 40 73 87 23 c.riffaud@domaineclarencedillon.com

Eline Huet *Chargée de Communication*
01 40 73 87 24 e.huet@domaineclarencedillon.com