



## CHÂTEAU HAUT-BRION ROUGE

La couleur est profonde et très belle. Le nez est envoûtant. L'agitation confirme cette impression de fruité parfait. L'été chaud ne paraît pas : la vigne a répondu aux excès du climat de 2022 et les fruits sont mûrs, précisément mûrs. L'agitation du verre donne l'envie, bien sûr, d'aller plus loin. L'attaque est large, serrée, envoûtante, précise. Puis le vin déroule sa trame, rebondi, s'allonge généreusement. Tramé et généreux à la fois. C'est enchanteur et tout en devenir : passionnant !

### *Assemblage*

53,6% merlot, 35,4% cabernet sauvignon,  
11% cabernet franc

### *Degré d'alcool*

14,45° (provisoire)

### *Barriques neuves*

62,9%



## LE CLARENCE DE HAUT-BRION

Le vin est rouge pourpre, sa couleur est profonde. Le nez du Clarence est assez intense et se révèle à l'agitation : fruit rouge, frais et mûr, à la fois. L'entrée en bouche est précise, serrée, caractéristique d'un très grand vin. Puis le vin évolue, agréable, tramé. Les tanins sont là, mais juteux, sans dureté. Ce Clarence est incroyablement frais et séducteur.

### *Assemblage*

62,1% merlot,  
21,9% cabernet sauvignon,  
14,5% cabernet franc, 1,5% petit verdot

### *Degré d'alcool*

14,4° (provisoire)

### *Barriques neuves*

20%