



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2011

Degustationsnotizen des Cheaus :

Eine dunkelrote Farbe. Der Le Clarence präsentiert dezente Aromen schwarzer Beeren und lässt bereits jetzt die charakteristischen Rauchnoten der Weine von Haut-Brion erkennen. Der hohe Merlot-Anteil sorgt für einen sehr geschmeidigen und behutsamen Angang. Daraufhin entwickelt der Wein eine schön umhüllte Tanninstruktur. Im wiederum enger gefassten Finale offenbart er Aromen von Schwarzkirschen sowie eine sehr erfrischende leicht bittere Note.

71,5 % Merlot, 4,5 % Cabernet Franc, 22,8 % Cabernet Sauvignon, 1,2 % Petit Verdot

Weinlese vom 31. August bis 27. September.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 546 °C

Niederschlagsmenge: 213 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,46 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 18

Notizen zu dem Jahrgang

Eines der Merkmale des Jahres 2011 war die extreme Trockenheit im Frühling. Wenn man die Niederschlagsmengen der Monate April, Mai und Juni addiert, stellt sich heraus, dass der Frühling 2011 der trockenste seit 1949 war. Zum Glück fiel im Laufe des Sommers ein wenig Niederschlag, sodass die Pflanzen ihre Arbeit fortsetzen konnten. Der recht trockene September sorgte dafür, dass die Weinlese unter günstigen Bedingungen und ohne Eile durchgeführt werden konnte.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon