



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2012

Degustationsnotizen des Cheaus :

Die Nase deutet auf einen diskreten, zurückhaltenden Wein hin. Nach der Belüftung kommen Aromen von roten Beeren und Brombeeren sowie leicht geröstete Eichennoten zum Vorschein. Am Gaumen präsentiert sich der Wein vollmundig und kraftvoll mit ausgeprägten Tanninen in der wieder straffer werdenden Gaumenmitte. Dieselben Tannine sind es, die dem Wein auch eine ausgesprochen schöne Länge verleihen.

41 % Merlot, 43 % Cabernet Sauvignon, 14 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

Weinlese: 17. September bis 9. Oktober

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 369 °C

Niederschlagsmenge: 397 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,24 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 24

Notizen zu dem Jahrgang

Der Jahrgang 2012 ist von Heterogenität geprägt, vom Austrieb, der von einem kühlen und regnerischen April gestört wurde, bis zur langsam verlaufenden Véraison. Zum Glück waren der Juli und der August warm und trocken. Dieses ideale Sommerwetter ermöglichte es uns, unsere Arbeit mit viel Sorgfalt zu verrichten und die Auswirkungen des Frühlings zu mindern.

Zwei Monate lang setzten unsere Teams alles daran, das Lesegut so homogen wie möglich zu machen, indem sie insbesondere die zum Zeitpunkt der Véraison am weitesten in der Reife zurückgebliebenen Trauben entfernten. Die Lese begann für die roten und weißen Trauben bei Sonnenschein.

2012 ist ein sehr schöner Jahrgang für früh reifende Terroirs wie unsere.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon