



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2011

Degustationsnotizen des Cheaus :

Eine schöne strohgelbe Farbe. Die Nase ist sehr schön und intensiv mit Aromen von Quitte und Birne. Nach einem köstlichen Angang entwickelt sich der Wein straff mit salzigen, mineralischen Noten. Der La Clarté ist schon jetzt ein angenehmer und ausgewogener Wein.

22 % Sauvignon, 78 % Sémillon
Weinlese vom 18. August bis 1. 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