



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2012

Degustationsnotizen des Cheaus :

Wenn man die Nase über das Glas hält, erlebt man ein Aromenfestival. Die Frische dominiert mit Noten von Zitrusfrüchten wie Grapefruit, exotischen Früchten wie Ananas und sogar einem Hauch von weißen Trüffeln. Diese Komplexität mit ihrer Frische und ihren fruchtigen Aromen findet sich auch am Gaumen wieder. Der Wein ist vollmundig mit einer gelungenen Mischung aus herben und leicht salzigen Noten im Finale. Ein absolut köstlicher Wein, von dem man sich gerne ein zweites Glas gönnt.

58 % Sémillon, 42 % Sauvignon Blanc

Weinlese: 4. September bis 14. September

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