



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2011

Degustationsnotizen des Cheaus :

Eine schöne gelbe Farbe mit grünen Reflexen. Die intensive Nase offenbart Aromen von Früchten wie weißen Pfirsichen und Aprikosen. Beim Schwenken treten leichte Trüffelnoten in den Vordergrund. Der Angang ist überaus breit und opulent. Ein vollmundiger und ausgewogener Wein mit viel Kraft und Länge.

42,1 % Sauvignon, 57,9 % Sémillon
Weinlese vom 18. bis 30. August.

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