



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2010

Notes de dégustation du Château :

Dans le verre, le vin présente une couleur rouge violacée avec beaucoup d'éclat. Le nez, un peu réservé au début, nous fascine ensuite par sa complexité lors de l'aération. Aux notes de fruits rouges frais, se mêlent des notes beaucoup plus chaudes, comme le cacao. En bouche l'attaque est très douce, laissant un temps le vin apaiser le dégustateur. Mais cet état n'est que passager puisque rapidement la structure tannique se dévoile avec des tannins d'une grande finesse. Depuis quelques millésimes, et celui là le confirme, nous pouvons considérer Le Clarence de Haut-Brion définitivement comme un grand vin.

Merlot Noir 52% Cabernet Sauvignon 36% Cabernet Franc 10% Petit Verdot 2%
Date des vendanges : 9 sept. – 9 oct.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 362°C.
Hauteur des pluies : 225 mm
Production totale Gironde : 5,7 millions d'hl
Nombre de jours t° > 30°C : 24

Notes du millésime

Une année sèche, un été aride.
Sur le plan climatologique, la période végétative, allant de début avril à fin septembre, est la plus sèche jamais connue depuis 1949. Ce manque d'eau a pour conséquence d'engendrer un phénomène de déshydratation en concentrant les éléments constitutifs de la baie de raisins et d'obtenir des valeurs quantitatives jamais atteintes, notamment sur la richesse en sucre. Les nuits très fraîches ont favorisé l'accumulation des anthocyanes et, de ce fait, les vins rouges de 2010 sont les plus colorés de ces dernières années.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon