



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2011

Notes de dégustation du Château :

La couleur est rouge sombre. Le Clarence présente des arômes délicats de fruits noirs où l'on perçoit déjà les notes fumées si caractéristiques des vins de Haut-Brion. La proportion importante de merlot fait que le vin entre en bouche de façon très onctueuse et délicate, puis évolue doucement sur une structure tannique bien enrobée. La finale resserrée présente des saveurs de cerises noires et une légère amertume très rafraichissante.

71,5% Merlot 4,5% Cabernet Franc 22,8% Cabernet Sauvignon 1,2% Petit Verdot

Vendanges du 31 août au 27 septembre.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 546°C.

Hauteur des pluies : 213 mm

Production totale Gironde : 5,46 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 18

Notes du millésime

L'une des caractéristiques de l'année 2011 aura été l'extrême sécheresse constatée au printemps. Si nous additionnons les hauteurs de précipitation des mois d'avril, mai et juin, nous sommes en présence du printemps le plus sec jamais enregistré depuis 1949. Heureusement, nous avons retrouvé, durant l'été, un peu d'eau, permettant à la plante de continuer son travail. Les vendanges auront été sereines, avec un mois de septembre plutôt sec.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon