



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2012

Notes de dégustation du Château :

Au nez, le vin semble discret, sur la réserve. A l'aération, des fruits rouges comme la mûre font leur apparition. Le chêne, lui aussi, entre dans la gamme, avec des notes légèrement grillées. La bouche est ample et puissante. Les tanins marquent leur présence en milieu de bouche, où le vin se resserre. Ces mêmes tanins confèrent à ce vin une très belle persistance.

41% Merlot, 43% Cabernet Sauvignon, 14% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot.

Vendanges du 17 septembre au 9 octobre.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 369°C.

Hauteur des pluies : 397 mm

Production totale Gironde : 5,24 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 24

Notes du millésime

L'hétérogénéité marqua ce millésime 2012, du débourrement - perturbé par un mois d'avril frais et pluvieux - à la véraison, qui se déroula lentement. Heureusement, les mois de juillet et août furent idéalement chauds et secs. Ce temps estival clément nous a permis de réaliser un travail très méticuleux afin de réduire les conséquences climatiques du printemps.

Pendant deux mois, nos équipes ont tout fait pour rendre la vendange la plus homogène possible en faisant tomber notamment les raisins les plus en retard au moment de la véraison. Les vendanges débutèrent, pour les rouges et les blancs, sous le soleil.

2012 est un très beau millésime pour les terroirs précoces tels que les nôtres.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon