



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2010

Notes de dégustation du Château :

Ce vin présente une couleur cristalline. Au nez, le vin est marqué par une présence aromatique très intense. Des notes florales, telles que l'acacia, se mélangent à celles des fruits, comme la pêche. En bouche, la fraîcheur est l'impression dominante. On dit souvent de certains vins, à tort avec une connotation négative, qu'ils sont faciles à boire. A tort car, après tout, ne faisons-nous pas des vins afin qu'ils soient bus ? Assurément, nous pourrions faire figurer La Clarté de Haut-Brion 2010 dans cette catégorie, tant il est déjà séduisant.

Sémillon 83% Sauvignon Blanc 17%
Date des vendanges : 1er sept. – 10 sept.

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