



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2011

Notes de dégustation du Château :

Belle couleur jaune paille. Très beau nez intense avec des notes de coing et de poire. Entrée en bouche savoureuse puis le vin se développe de façon serrée avec des saveurs salées, minérales. La Clarté est déjà un vin agréable et équilibré.

22% Sauvignon 78% Sémillon
Vendanges du 18 août au 1er 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