



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2012

Notes de dégustation du Château :

Lorsque nous mettons le nez au dessus du verre c'est un festival olfactif. La fraîcheur domine avec des notes d'agrumes où s'imposent le pamplemousse, des fruits exotiques avec l'ananas et même des notes de truffes blanches. Nous retrouvons cette complexité en bouche avec sa fraîcheur et ses notes fruitées. Le vin est gras avec, en finale, un savant mélange d'amertume et un coté salin qui donnent envie d'en reprendre. Nul doute, ce vin est réellement gourmand.
58% Sémillon, 42% Sauvignon.

Vendanges du 4 au 14 septembre.

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