



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2009

Notes de dégustation du Château :

A peine le nez dans le verre et vous passez dans un autre monde. Ce vin, par son spectre olfactif très large, vous accapare. Il est inutile de vous concentrer, car ce vin est un séducteur avec notamment des notes d'agrumes enrobées de miel. En bouche, de par son gras et de par sa puissance, ce vin vous envahit et cet envahisseur est le bienvenu. Dès le milieu, la fraîcheur vient supporter ce volume et permet au dégustateur de prolonger son plaisir, comme celui de croquer dans un grain doré de sauvignon blanc par une belle matinée d'automne. Ce vin est riche, ample et gourmand. Le Château Haut-Brion Blanc 2009 est un très grand vin.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 455°C.

Hauteur des pluies : 388 mm

Production totale Gironde : 5,74 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 22

Date des vendanges : 31 août. – 6 oct.

Notes du millésime

Par nature, un viticulteur est quelqu'un de prudent. Mais cette année, nous oublierons cette légendaire réserve afin de vous annoncer une grande et très belle naissance. Le nouveau-né est tellement magnifique et si prometteur qu'il est difficile de rester raisonnable. Osons le dire dès à présent, le millésime 2009 est très grand et l'avenir devrait sans aucun doute confirmer cette année 2009 dans la catégorie des millésimes de légendes comme les 1929, 1947, 1949, 1959, 1961, 1982, 1989, 1990, 2000 ou 2005.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon