



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2010

Notes de dégustation du Château :

La robe de ce vin étonne par sa couleur jaune jouant en alternance avec une brillance verte ou or. Le nez est très intense avec des arômes floraux, d'agrumes mais aussi de fruits à chair blanche. Toutes ces notes se mélangent et offrent à ce vin une complexité extraordinaire. Au palais, le vin séduit d'abord par sa douceur puis par sa tension, son énergie. Il vous emporte dans un tourbillon et le vin apparaît sous toutes les dimensions possibles : longueur, hauteur, largeur. Il est rare de rencontrer des vins aussi « complets » et puissants dans tous les domaines de la dégustation. Le Château Haut-Brion Blanc 2010 est juste impressionnant.

Sémillon 46% Sauvignon Blanc 54%
Date des vendanges : 1er sept. – 8 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