



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2012

Notes de dégustation du Château :

C'est un vin tout en contraste entre le nez et la bouche. Les arômes annoncent un vin avec beaucoup de fraîcheur. Les agrumes sont dominants et le pamplemousse rose envahit tous vos sens olfactifs. On peut alors s'attendre à un vin vif. Mais l'attaque est onctueuse, le vin possède beaucoup de gras, très puissant. La vivacité, un instant oubliée, revient en fin de bouche pour étirer ce vin sur une très belle longueur. Un grand millésime pour Château Haut-Brion blanc.

45% Sémillon, 55% Sauvignon

Vendanges du 5 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