



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2007

Notas de degustación del Château :

El color roza un tono rojo rubí con matices violáceos. La nariz es bastante discreta, pero con la agitación se revela poco a poco. Su paleta aromática subraya su pertenencia a un gran viñedo, pero por primera vez desde hace mucho tiempo, la nariz es tan seductora como la de su alter ego, La Chapelle de La Mission. En boca, obtenemos la confirmación de un Clarence goloso. Con la contención habitual, se presenta con una boca plena y sabrosa. A partir de la añada de 2007, el segundo vino de Château Mission Haut-Brion cambia de nombre y de aspecto. Con la añada de 2007, Le Clarence de Haut-Brion nace con un buen augurio.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.337 °C

Lluvia acumulada: 409 mm

Producción total en la Gironde: 5,69 millones de hl

Número de días $t^{\circ} > 30^{\circ}\text{C}$: 9

Fecha de vendimia: 28 ago. – 5 oct.

Notes de la añada

Un invierno y una primavera suaves y húmedos son muy favorables para el desarrollo de ciertas patologías de la vid. Los tractores nunca han recorrido tanto el viñedo para proteger a la vid y su fruto. Nunca había sido necesaria tanta mano de obra para realizar los «trabajos en verde» que solo el hombre puede realizar para obtener el mejor resultado: una exfoliación precoz a final de junio en la cara más fría, un cincelado extremadamente concienzudo para aligerar la carga de la cepa, pero también para repartir los racimos restante de modo que se aireen mejor, y una segunda exfoliación minuciosa para no dañar los granos en la otra cara. Un agradable mes de septiembre permitió vendimiar con tranquilidad, con la intervención de al menos doscientas personas, para realizar la indispensable y minuciosa selección. Por tanto, 2007 será la añada de referencia para constatar el progreso de la viticultura bordelesa.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon