



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2008

Notas de degustación del Château :

Color rojo púrpura, bastante denso. La nariz es madura, con notas de frutos rojos y negros. En boca, el ataque es de un frescor asombroso. La estructura es potente, pero sin difuminar el lado aromático. Ciertamente, este segundo vino es un gran vino.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.254 °C

Lluvia acumulada: 476 mm

Producción total en la Gironda: 4,80 millones de hl

Número de días t° > 30 °C: 10

Fecha de vendimia: 8 sep. – 17 oct.

Notes de la añada

Los años en que los viticultores de Burdeos se enfrentan a condiciones climáticas adversas, se denominan por costumbre «añadas de bodeguero».

Es el caso de 2008, donde una primavera lluviosa y fresca retrasó el crecimiento de la vid y su floración, y donde el mes de agosto, bastante frío y algo húmedo, retrasó la madurez del fruto. Con vendimias que comenzaron diez días más tarde que en el año anterior, 2008 ha sido, por tanto, una añada algo tardía.

En este caso concreto, el comportamiento de la vid depende de la calidad del suelo, pero también bastante de la experiencia del bodeguero y de la cantidad de trabajo realizado por los trabajadores en el terreno, antes de la vendimia.

En las fincas de Domaine Clarence Dillon, estas dos condiciones para el éxito se cumplen sistemáticamente, y 2008 habrá sido de una excepcional calidad en vinos blancos, y muy buena en vinos tintos, similares a la cosecha de 1988 por su estilo y a la de 2004 por su estructura.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon