



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2010

Notas de degustación del Château :

En la copa, el vino presenta un color rojo violáceo con grandes reflejos. En nariz, aunque algo reservado al principio, al airearse enseguida nos fascina su complejidad. A las notas de frutos rojos frescos se añaden unas notas más cálidas, como las de cacao. En boca, el ataque es suave, dejando que el vino tranquilice un tiempo al catador. Pero se trata de algo pasajero, ya que, rápidamente, se desvela su estructura tánica, con taninos de gran sutileza. Desde hace varias cosechas, como viene a confirmar esta, podemos considerar a Le Clarence de Haut-Brion sin duda como un gran vino.

Merlot Noir 52% Cabernet Sauvignon 36% Cabernet Franc 10% Petit Verdot 2%

Fecha de vendimia: 9 sept. – 9 oct.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 362 °C

Lluvia acumulada: 225 mm

Producción total en la Gironda: 5,7 millones de hl

Número de días t° > 30 °C: 24

Notes de la añada

Un año seco, un verano árido.

En el plano climatológico, el periodo vegetativo, que va desde principios de abril a finales de septiembre, ha sido el más seco desde 1949. La pluviosidad ha sido dos veces inferior a la media de los últimos 60 años, 224 mm frente a más de los habituales 400 mm. (Para su información, el periodo estival más húmedo fue el de 1992 ¡con cerca de 700 mm! Cabe señalar también que 2005 es la segunda añada más seca después de 2010 con 229 mm). Esta escasez de agua ha provocado un fenómeno de deshidratación del que resulta una concentración de los elementos constitutivos de la baya y la obtención de unos valores cuantitativos inéditos, especialmente en el contenido de azúcar. Las noches más frescas han favorecido la acumulación de los antocianos por lo que los vinos tintos de 2010 tienen más color que estos últimos años.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon