



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2011

Notas de degustación del Château :

Color rojo profundo. La Clarence presenta aromas delicados de frutos negros, en los que percibimos las notas ahumadas tan características de los vinos de Haut-Brion. La importante proporción de la variedad Merlot hace que el vino entre en boca de forma muy untuosa y delicada, para evolucionar después en una estructura tánica bien rotunda. Su final cerrado presenta sabores de cerezas negras y un ligero amargor muy refrescante.

71,5% Merlot 4,5% Cabernet Franc 22,8% Cabernet Sauvignon 1,2% Petit Verdot

Vendimiado del 31 de agosto al 27 de septiembre.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 546 °C

Lluvia acumulada: 213 mm

Producción total en la Gironda: 5,46 millones de hl

Número de días t° > 30 °C: 18

Notes de la añada

Una de las características principales del año 2011 fue la extrema sequía constatada durante la primavera. Si a esto le sumamos los niveles de precipitaciones de los meses de abril, mayo y junio, estamos en presencia de la primavera más seca jamás registrada desde el año 1949. Por fortuna, el verano vino acompañado de un poco de agua, lo que permitió a la planta continuar con su trabajo. Las vendimias fueron tranquilas, con un mes de septiembre más bien seco.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon