



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2012

Notas de degustación del Château :

En nariz, parece un vino discreto, con reservas. En contacto con el aire, deja aparecer frutos rojos, como la mora. También el roble sale a escena, con notas ligeramente tostadas. En boca es amplio y poderoso. Sus taninos marcan su presencia en mitad de la boca, donde el vino se cierra. Esos mismos taninos le dan una gran persistencia.

41 % Merlot, 43 % Cabernet Sauvignon, 14 % Cabernet Franc, 2 % Petit Verdot

Fecha de vendimia: 17 sept. – 9 oct.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 369 °C

Lluvia acumulada: 397 mm

Producción total en la Gironde: 5,24 millones de hl

Número de días t° > 30 °C: 24

Notes de la añada

La heterogeneidad caracteriza a esta añada 2012, desde el brote –perturbado por un abril fresco y lluvioso- hasta el envero, que fue muy lento. Afortunadamente, julio y agosto fueron como deben de ser: calurosos y secos. Este tiempo clemente nos permitió trabajar meticulosamente para evitar que el clima de la primavera tuviera consecuencias.

Durante dos meses, nuestros equipos trabajaron esforzadamente para conseguir una vendimia lo más homogénea posible haciendo caer las uvas con más retraso en el momento del envero. La vendimia de uvas blancas y tintas arrancó bañada por el sol.

La de 2012 es una añada excelente para terrenos precoces como los nuestros.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon