



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2010

Notas de degustación del Château :

Este vino presenta un color cristalino. En nariz, está marcado por una presencia aromática muy intensa. Notas florales, como la acacia, se entremezclan con notas de frutas, como el melocotón. En boca, el frescor es la impresión dominante. A menudo se dice de algunos vinos, con una connotación negativa equivocada, que son fáciles de beber. Equivocada ya que al fin y al cabo... ¿para que elaboramos los vinos sino para beberlos? Seguramente, La Clarté de Haut-Brion 2010 podría incluirse dentro de esta categoría, tal es ya su capacidad de seducción.

Sémillon 83% Sauvignon Blanc 17%
Fecha de vendimia: 1 sept. – 10 sept.

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