



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2011

Notas de degustación del Château :

Bello color amarillo paja Nariz elegante y muy intensa, con notas de membrillo y pera. Entrada sabrosa en boca, que deja que el vino se desarrolle de forma muy cerrada, con sabores salados, minerales. La Clarté ya es un vino agradable y equilibrado.

22% Sauvignon 78% Sémillon
Vendimiado del 18 de agosto al 1 de septiembre.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 546 °C
Lluvia acumulada: 213 mm
Producción total en la Gironde: 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