



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2012

Notas de degustación del Château :

Al meter la nariz en la copa asistimos a un festival olfativo. Domina la frescura, con notas cítricas, donde se impone el pomelo, frutas exóticas con piña, e incluso notas de trufa blanca. Una complejidad que volvemos a encontrar en la boca, con su frescura y sus notas afrutadas. Un vino graso con un final que mezcla de forma sabia amargura y un toque salino que invitan a seguir bebiendo. Sin duda, un vino realmente goloso.

58 % Sémillon, 42 % Sauvignon

Fecha de vendimia: 4 ago. – 14 ago.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 369 °C

Lluvia acumulada: 397 mm

Producción total en la Gironda: 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