



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2007*

### Notas de degustación del Château :

Este vino lo tiene todo: equilibrio, frescura, cuerpo, complejidad, mineralidad e intensidad. Nos acercamos a la perfección. Nada destaca en exceso, solo existe la armonía (alcohol 13° y pH 3,2). Un color sutil con reflejos dorados y matices verdes. Una nariz intensa donde dominan el membrillo y la acacia, con presencia de una elegante nota amaderada. Desde el principio, este vino impresiona por sus dimensiones. La boca es plena y untuosa. Un final interminable. Soberbio.

### Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.337 °C

Lluvia acumulada: 409 mm

Producción total en la Gironda: 5,69 millones de hl

Número de días t° > 30 °C: 9

Fecha de vendimia: 28 ago. – 5 oct.

### Notes de la añada

Un invierno y una primavera suaves y húmedos son muy favorables para el desarrollo de ciertas patologías de la vid. Los tractores nunca han recorrido tanto el viñedo para proteger a la vid y su fruto. Nunca había sido necesaria tanta mano de obra para realizar los «trabajos en verde» que solo el hombre puede realizar para obtener el mejor resultado: una exfoliación precoz a final de junio en la cara más fría, un cinzelado extremadamente concienzudo para aligerar la carga de la cepa, pero también para repartir los racimos restante de modo que se aireen mejor, y una segunda exfoliación minuciosa para no dañar los granos en la otra cara. Un agradable mes de septiembre permitió vendimiar con tranquilidad, con la intervención de al menos doscientas personas, para realizar la indispensable y minuciosa selección. Por tanto, 2007 será la añada de referencia para constatar el progreso de la viticultura bordelesa.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon