



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2010*

Notas de degustación del Château :

La capa de este vino sorprende por su color amarillo que juega a las alternancias entre brillos verdes o dorados. La nariz es extremadamente intensa con aromas florales, de cítricos, pero también de frutos de pulpa blanca. Todas estas notas se fusionan y dotan a este vino de una complejidad extraordinaria. En el paladar, seduce primero por su suavidad y seguidamente por su tensión, por su energía. Nos arrastra a un torbellino en el que el vino se muestra bajo todas las dimensiones posibles: largo, alto, ancho. Es raro encontrar vinos tan "completos" y potentes en todos los aspectos de la degustación. El Château Haut-Brion Blanc 2010 es simplemente impresionante.

Sémillon 46% Sauvignon Blanc 54%

Fecha de vendimia: 1 sept. – 8 sept.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 362 °C

Lluvia acumulada: 225 mm

Producción total en la Gironde: 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