



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2011*

### Notas de degustación del Château :

Bonito color amarillo con reflejos verdes. Su nariz es intensa, con frutas, melocotones blancos y albaricoque. Al agitarlo, aparecen notas ligeramente trufadas. Su entrada en boca es amplia y opulenta. Seguidamente, el vino es pleno y equilibrado, poderoso y persistente.

42,1% Sauvignon 57,9% Sémillon  
Vendimiado del 18 al 30 de agosto.

### Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 546 °C  
Lluvia acumulada: 213 mm  
Producción total en la Gironda: 5,46 millones de hl  
Número de días  $t^{\circ} > 30^{\circ}\text{C}$ : 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