



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2012

Notas de degustación del Château :

Un vino cuya nariz y boca contrastan. Sus aromas anuncian un vino con gran frescura. Dominan los cítricos y el pomelo rosa invade todos sus sentidos olfativos. Nos esperamos por tanto un vino vivo. Sin embargo, su entrada en boca es untuosa, es un vino muy graso y poderoso. La vivacidad, olvidada por un instante, vuelve al final de la boca para dejar una gran persistencia. Una gran cosecha para Château Haut-Brion blanco.

45 % Sémillon, 55 % Sauvignon

Fecha de vendimia: 5 ago. – 14 ago.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 369 °C

Lluvia acumulada: 397 mm

Producción total en la Gironde: 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