



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2006

Notas de degustación del Château :

AÑO EXCEPCIONAL

Elegancia sería la palabra que mejor caracteriza a este vino. Existen vinos evidentes, que vienen espontáneamente hacia nosotros, y vinos cuya exclusividad nos obliga a conocerlos. Château Haut-Brion 2006 forma parte, sin duda alguna, de esta última categoría. El color es muy profundo. La nariz, al principio reservada, se nos entrega suavemente. A unas notas minerales le siguen los frutos rojos, el terruño y un dominante aroma a café recién tostado. Sin darnos cuenta, este vino nos hechiza por su increíble complejidad. La boca es igual que la seda. Una extracción de los taninos adecuada a esta añada ha permitido obtener taninos de una asombrosa suavidad. La frescura hace que estos taninos tengan una longitud infinita. Sin duda, hará falta ser paciente para poder disfrutar plenamente en el futuro del potencial de esta gran añada de Château Haut-Brion.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.571 °C

Lluvia: 315 mm

Días por encima de 30 °C: 32

Vendimia: del 29/08/2006 al 29/09/2006

Notes de la añada

La añada 2006 es producto de un clima de contrastes. Durante este año imprevisible, las condiciones climáticas han sido cambiantes, pasando de un extremo al otro, durante todo el año y hasta el último día de vendimia. Afortunadamente, en este contexto, la primavera y el verano fueron en general cálidos y secos. Cien temporeros, trabajando día tras día durante tres meses (exfoliación precoz a final de junio, vendimia en verde, segunda exfoliación), han permitido al vinificador esperar con paciencia al apogeo de cada variedad y de cada parcela. Gracias a este enorme trabajo, culminado con las vendimias marcadas por una selección especialmente meticulosa, se obtuvieron uvas homogéneas, totalmente sanas y maduras para la producción.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon