



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 2010*

Notas de degustación del Château :

### AÑO EXCEPCIONAL

El color de este vino se acerca al de un soberbio rojo rubí, con reflejos violáceos. En nariz, al principio reservado, se rinde a la agitación. Sus aromas, delicadísimos, se suceden en un soberbio fondo encadenado, comenzando por un lado amaderado, al que siguen los frutos rojos y, más tarde, las notas de cacao en polvo, torrefacto y habano. En boca, la suavidad inicial deja paso a la estructura tánica. A pesar de su densidad palpable, los taninos resultan de gran suavidad. El conjunto se ve impulsado por el frescor que lleva al vino hacia un final sin fin. Encontramos en este caldo la profundidad y la suavidad del 1989, el espesor del 2000, el frescor del 2005 y la untuosidad del 2009. Este Château Haut-Brion 2010 roza la perfección, tanto que su equilibrio parece casi ideal. Con esta añada celebramos el 75 aniversario del la adquisición de Château Haut-Brion en 1935 por Clarence Dillon. Se trata del sùmmum de nuestra producción y del mejor homenaje que podíamos rendirle.

Merlot Noir 23% Cabernet Sauvignon 57% Cabernet Franc 20%  
Fecha de vendimia: 9 sept. – 9 oct.  
Idealmente beber entre 2020 y 2035.

### 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



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon