



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 2011*

Notas de degustación del Château :

### AÑO MUY BUENO

Su color es de una bella tonalidad roja profunda. Su nariz es intensa, con frutos negros bien maduros, mezclados con notas de semillas de cacao. Al agitarlo, su complejidad estalla y deja paso a notas ahumadas y de regaliz, tan típicas de Haut-Brion. Su ataque en boca es fino y muy elegante, dejando paso rápidamente a una subida de potencia sin tope, con taninos rotundos que se expanden en un largo final, con mucho gusto.

34,8% Merlot 18,9% Cabernet Franc 46,3% Cabernet Sauvignon / Vendimiado del 31 de agosto al 27 de septiembre.

Fecha de vendimia: 31 ago. – 27 sept.

Idealmente beber entre 2020 y 2035.

### 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° > 30 °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