



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2012

Notas de degustación del Château :

AÑO MUY BUENO

La variedad Merlot domina en dos tercios el ensamblaje de este Château Haut-Brion. En nariz es sutil, elegante y con una gran complejidad. Notas de frutos rojos delicados, moras, grosellas negras, pero también notas cálidas, de regaliz, torrefacto, madera, e incluso casi florales, sin poder determinarlas con precisión. En boca, presenta al principio una estructura cerrada, pero enseguida percibimos que sus taninos son aterciopelados, haciendo que el vino resulte a la vez suave, graso, sustancioso y sabroso. Un vino de gran persistencia. Este 2012 puede rivalizar sin problemas con los mejores caldos del Domaine. 65,5 % Merlot, 32,5 % Cabernet Sauvignon, 2 % Cabernet Franc

Fecha de vendimia: 17 sept. – 9 oct.
Idealmente beber entre 2022 y 2042.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 369 °C
Lluvia acumulada: 397 mm
Producción total en la Gironda: 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