



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2011

Notes de dégustation du Château :

Couleur d'un beau jaune avec des reflets verts. Le nez intense de fruits, pêches blanches, abricot. A l'agitation, des notes légèrement truffées apparaissent. L'entrée en bouche est très large et opulente. Le vin est ensuite plein et équilibré, puissant et long.

42,1% Sauvignon 57,9% Sémillon
Vendanges du 18 au 30 août.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 546°C.
Hauteur des pluies : 213 mm
Production totale Gironde : 5,46 millions d'hl
Nombre de jours t° > 30°C : 18

Notes du millésime

L'une des caractéristiques de l'année 2011 aura été l'extrême sécheresse constatée au printemps. Si nous additionnons les hauteurs de précipitation des mois d'avril, mai et juin, nous sommes en présence du printemps le plus sec jamais enregistré depuis 1949. Heureusement, nous avons retrouvé, durant l'été, un peu d'eau, permettant à la plante de continuer son travail. Les vendanges auront été sereines, avec un mois de septembre plutôt sec.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon