



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2010

Notes de dégustation du Château :

ANNEE EXCEPTIONNELLE

La couleur de ce vin est proche d'un superbe rouge rubis, à l'éclat violacé. Le nez se révèle à l'agitation. Les arômes se succèdent dans un superbe fondu enchaîné en commençant par un côté boisé, puis viennent les fruits rouges et ensuite, le terroir par des saveurs de poudre de cacao, de torréfaction et de havane. En bouche, la douceur du début laisse la place à l'apparition de la structure tannique. Malgré une densité palpable, les tanins sont d'une grande s finale sans fin. On retrouve dans ce vin la profondeur et la suavité du 1989, l'épaisseur du 2000, la fraîcheur du 2005 et l'onctuosité du 2009.

Merlot Noir 23% Cabernet Sauvignon 57% Cabernet Franc 20%

Date des vendanges : 9 sept. – 9 oct.

A boire de préférence vers : 2020/2035

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 362°C.

Hauteur des pluies : 225 mm

Production totale Gironde : 5,7 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 24

Notes du millésime

Sur le plan climatologique, la période végétative, allant de début avril à fin septembre, est la plus sèche jamais connue depuis 1949. Ce manque d'eau a pour conséquence d'engendrer un phénomène de déshydratation en concentrant les éléments constitutifs de la baie de raisins et d'obtenir des valeurs quantitatives jamais atteintes, notamment sur la richesse en sucre. Les nuits très fraîches ont favorisé l'accumulation des anthocyanes et, de ce fait, les vins rouges de 2010 sont les plus colorés de ces dernières années.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon