



**CHATEAU HAUT-BRION**



## *Château Haut-Brion 2011*

Notes de dégustation du Château :

TRES BONNE ANNEE

La couleur est d'un beau rouge profond. Le nez est intense de fruits noirs bien mûrs mêlés à des notes fèves de cacao. A l'agitation, la complexité explose et déjà les notes fumées réglissées si typiques de Haut-Brion transparaissent. L'attaque en bouche est fine et très élégante puis le vin monte très rapidement en puissance sans jamais heurter, avec des tanins toujours enrobés pour s'épanouir sur une belle finale longue avec beaucoup de goût.

34,8% Merlot 18,9% Cabernet Franc 46,3% Cabernet Sauvignon

Date des vendanges : 31 août – 27 sept.

A boire de préférence vers : 2020/2035

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