



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2012

Notes de dégustation du Château :

TRES BONNE ANNEE

Le Merlot est privilégié, entrant à proportion des deux tiers de l'assemblage. Le nez est subtil, élégant et d'une grande complexité. Des notes de fruits rouges délicats, mûres, cassis, mais aussi plus chaudes telles que le réglisse, la torrification, le boisé et enfin des notes presque florales, sans pouvoir les déterminer avec précision. La bouche présente d'abord une structure serrée. Mais, très vite, on s'aperçoit que les tannins sont enrobés, rendant le vin à la fois plus doux, gras et aussi juteux et savoureux. Le vin possède une très belle longueur. Le 2012 a le potentiel pour rivaliser avec les plus grandes réussites du Domaine.
65,5% Merlot, 32,5% Cabernet Sauvignon, 2% Cabernet Franc

Vendanges du 17 septembre au 9 octobre.

A boire de préférence : 2022/2042.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 369°C.

Hauteur des pluies : 397 mm

Production totale Gironde : 5,24 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 24

Notes du millésime

L'hétérogénéité marqua ce millésime 2012, du débourrement - perturbé par un mois d'avril frais et pluvieux - à la véraison, qui se déroula lentement. Heureusement, les mois de juillet et août furent idéalement chauds et secs. Ce temps estival clément nous a permis de réaliser un travail très méticuleux afin de réduire les conséquences climatiques du printemps.

Pendant deux mois, nos équipes ont tout fait pour rendre la vendange la plus homogène possible en faisant tomber notamment les raisins les plus en retard au moment de la véraison. Les vendanges débutèrent, pour les rouges et les blancs, sous le soleil.

2012 est un très beau millésime pour les terroirs précoces tels que les nôtres.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon