



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2007

Le Climat

L'hiver et le printemps furent doux et humides. Jamais les tracteurs n'ont autant arpente le vignoble pour protéger la vigne et son fruit. Un effeuillage précoce fut réalisé dès la fin juin sur la face la plus froide puis un éclaircissement extrêmement réfléchi afin d'alléger la charge du pied mais aussi de répartir les grappes restantes pour une meilleure aération et un second effeuillage minutieux afin de ne pas blesser les baies sur l'autre face. Le beau mois de septembre a permis des vendanges sereines ou pas moins de 200 personnes sont intervenues afin d'effectuer les tris sévères indispensables.

Quelques données

Date de Vendanges du 28 Août au 10 Septembre
Assemblage Sauvignon Blanc : 55 % ; Sémillon : 45 %
Fûts neufs 45 %
Degré Alcoolique 14 %
Date de mise le 10 Juillet 2008

Note de dégustation

Ce vin possède tout : l'équilibre, la fraîcheur, le gras, la complexité, la minéralité et l'intensité. Nous approchons de la perfection. Rien ne domine, tout n'est qu'harmonie (alcool 13°9 et pH 3.2). Un couleur subtile avec un reflet jaune or et des nuances de vert. Un nez intense où dominent le coing et la fleur d'acacia, avec une présence d'un élégant boisé. Dès le début, ce vin impressionne par sa dimension. La bouche est pleine et onctueuse. Une finale sans fin. Superbe

