



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2010

Le Climat

Une année sèche, un été aride. 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.

Quelques données

Date de Vendanges du 1^{er} au 8 Septembre
Assemblage Sauvignon Blanc : 54 % ; Sémillon : 46 %
Fûts neufs 46 %
Degré Alcoolique 14,5 %
Date de mise le 8 Juillet 2011

Note de dégustation

La robe de ce vin étonne par sa couleur jaune jouant en alternance avec une brillance verte ou or. Le nez est très intense avec des arômes floraux, d'agrumes mais aussi de fruits à chair blanche. Toutes ces notes se mélangent et offrent à ce vin une complexité extraordinaire. Au palais, le vin séduit d'abord par sa douceur puis par sa tension, son énergie. Il vous emporte dans un tourbillon et le vin apparaît sous toutes les dimensions possibles : longueur, hauteur, largeur. Il est rare de rencontrer des vins aussi « complets » et puissants dans tous les domaines de la dégustation. Le Château Haut-Brion Blanc 2010 est juste impressionnant.

