



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2012

Le Climat

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.

Quelques données

Date de Vendanges du 5 au 14 Septembre
Assemblage Sauvignon Blanc : 55 % ; Sémillon : 45 %
Fûts neufs 55 %
Degré Alcoolique 14 %
Date de mise le 17 Juin 2013

Note de dégustation

C'est un vin tout en contraste entre le nez et la bouche. Les arômes annoncent un vin avec beaucoup de fraîcheur. Les agrumes sont dominants et le pamplemousse rose envahit tous vos sens olfactifs. On peut alors s'attendre à un vin vif. Mais l'attaque est onctueuse, le vin possède beaucoup de gras, très puissant. La vivacité, un instant oubliée, revient en fin de bouche pour étirer ce vin sur une très belle longueur. Un grand millésime pour Château Haut-Brion blanc.

