



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2011



Le Climat

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.

Quelques données

Date de Vendanges Du 31 Août au 27 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 35 % ; Cabernet Sauvignon : 46 %

Cabernet Franc : 19 %

Fûts neufs 72 %

Degré Alcoolique 13,5 %

Date de mise Du 12 au 14 Juin 2013

Note de dégustation

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.