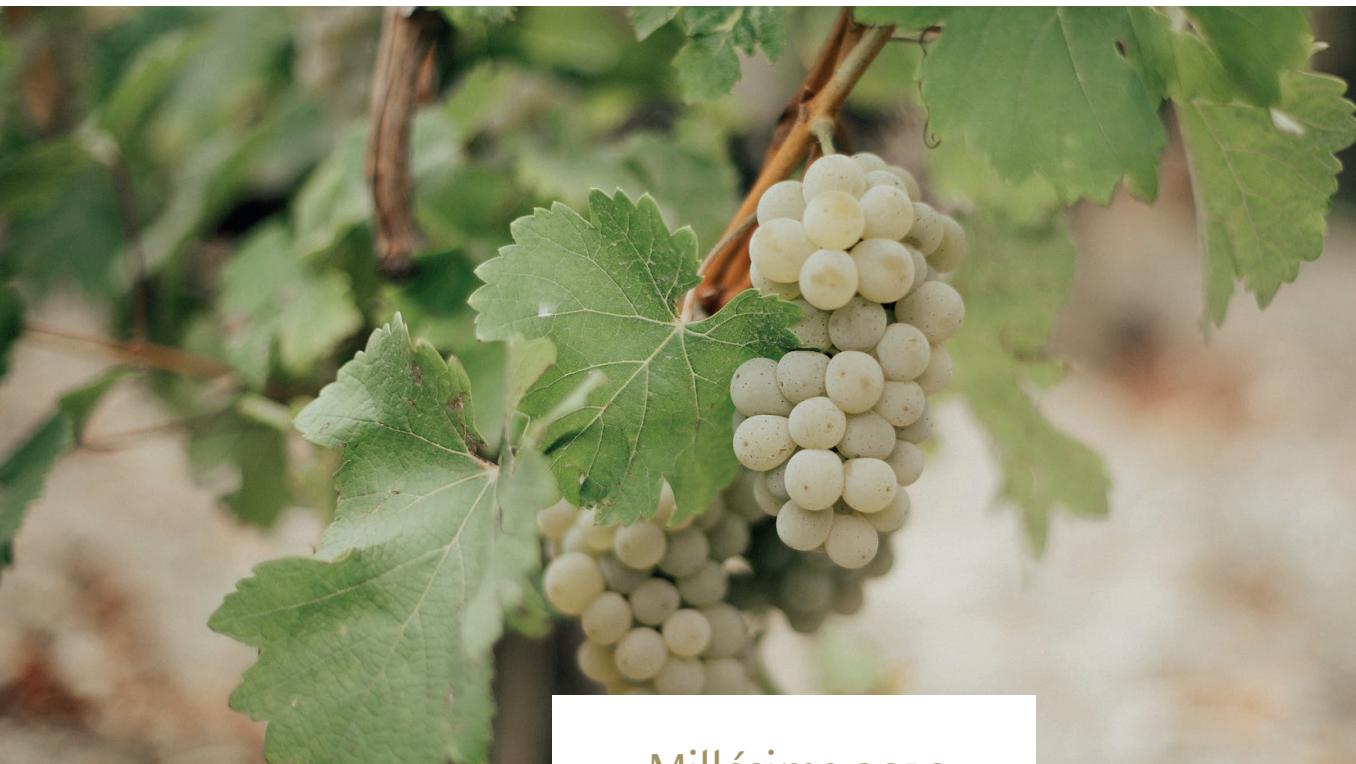




Domaine Clarence Dillon



## 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<sup>er</sup> au 10 Septembre  
Assemblage Sémillon : 81 % ; Sauvignon Blanc : 19 %  
Fûts neufs 52 %  
Degré Alcoolique 14 %  
Date de mise le 8 Juillet 2011

### Note de dégustation

Ce vin présente une couleur cristalline. Au nez, le vin est marqué par une présence aromatique très intense. Des notes florales, telles que l'acacia, se mélangent à celles des fruits, comme la pêche. En bouche, la fraîcheur est l'impression dominante. On dit souvent de certains vins, à tort avec une connotation négative, qu'ils sont faciles à boire. A tort car, après tout, ne faisons-nous pas des vins afin qu'ils soient bus ? Assurément, nous pourrions faire figurer La Clarté de Haut-Brion 2010 dans cette catégorie, tant il est déjà séduisant.

