



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^{er} 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.

