

CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC 2010



CHATEAU HAUT-BRION



Con una superficie de menos de tres hectáreas, Château Haut-Brion Blanc es el vino blanco seco más buscado de Burdeos.

Combinando a partes iguales semillón y sauvignon blanc en sus mezclas, este vino hace realidad el sueño de los Larrieu, propietarios en el siglo XIX: obtener la plenitud aromática de un vino licoroso en un vino seco.

Añada:	2010
Productor:	Château Haut-Brion
Denominación:	Appellation Pessac-Léognan Contrôlée
Origen:	Francia / Bordeaux / Pessac-Léognan
Presentación:	75 cl.
Varietades:	Sémillon 46%, Sauvignon Blanc 54%
Producción:	2.700-3.600 botellas
Edad del viñedo:	35 años
Superficie del viñedo:	2,7 ha
Suelo:	Gravas, con subsuelo arcillo-arenoso
Vendimia:	Manual
Fermentación:	En barrica
Crianza:	9-12 meses
Tipo de barrica:	Roble francés, 50% nueva
Temperatura de servicio:	8-10°C
Tipo de vino:	Blanco

PUNTUACIONES

Robert Parker: 98 puntos (2012)
Robert Parker: 95 puntos (2011)
Robert Parker: 98 puntos (2010)
Robert Parker: 98+ puntos (2009)

CHÂTEAU HAUT-BRION BLANC 2010

NOTAS DE CATA

La capa de este vino sorprende por su color amarillo que juega a las alternancias entre brillos verdes o dorados. La nariz es extremadamente intensa con aromas florales, de cítricos, pero también de frutos de pulpa blanca. Todas estas notas se fusionan y dotan a este vino de una complejidad extraordinaria. En el paladar, seduce primero por su suavidad y seguidamente por su tensión, por su energía.

Nos arrastra a un torbellino en el que el vino se muestra bajo todas las dimensiones posibles: largo, alto, ancho. Es raro encontrar vinos tan completos y potentes en todos los aspectos de la degustación. El Château Haut-Brion Blanc 2010 es simplemente impresionante.