



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2006

Le Climat

Le millésime 2006 est le fruit d'un climat contrasté. Durant cette année hors norme, les conditions climatiques ont été changeantes, passant d'un extrême à l'autre, tout au long de l'année et ce, jusqu'à la fin des vendanges. Fort heureusement, dans ce contexte, le printemps et l'été ont été globalement chauds et secs. Cent saisonniers, au travail, jour après jour, pendant trois mois ont permis au vinificateur d'atteindre sereinement l'apogée de chaque cépage et de chaque parcelle.

Quelques données

Date de Vendanges Du 7 au 29 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 57 % ; Cabernet Sauvignon : 41 %

Cabernet Franc : 2 %

Fûts neufs 81 %

Degré Alcoolique 14,5 %

Date de mise Du 25 Juin au 3 Juillet 2008

Note de dégustation

Élégance serait le mot qui caractérise au mieux ce vin. La couleur est très profonde. Le nez d'abord réservé se livre à vous doucement. Des notes minérales sont suivies par celles de fruits rouges, puis le terroir avec une dominante de grains de café fraîchement torréfiés. Sans vous en rendre compte, ce vin vous charme par son incroyable complexité. La bouche est comme de la soie. Une extraction des tanins adaptée à ce millésime a permis d'obtenir des tanins d'une étonnante suavité. La fraîcheur porte ces tanins vers une longueur sans fin. Il faudra sans doute être patient pour pouvoir dans le futur profiter pleinement du potentiel de ce grand millésime de chateau Haut-Brion.

