



CHATEAU HAUT-BRION

## *Château Haut-Brion Blanc*

*1969*

Degustationsnotizen des Cheaus :

Der Wein präsentiert eine goldgelbe, zu Orange tendierende Farbe, die seiner klassischen Entwicklung entspricht und derjenigen von Süßweinen ähnelt.

Die Nase ist von ungewöhnlicher Komplexität mit Aromen von weißen Blüten, Aprikosen und Honig.

Dank seiner ausgeprägten Säure, die die Langlebigkeit dieses Jahrgangs bis heute garantiert hat, besitzt der Wein trotz seines Alters noch eine gewisse Frische.

**Klimatische Bedingungen**

Wärmesumme: 3 168 °C

Niederschlagsmenge: 521 mm

Tage mit Temperaturen über 30 °C: 18

Weinlese: vom 20.09. bis 30.09.1969

**Notizen zu dem Jahrgang**

Ein insgesamt normales Jahr. Auf einen heißen und trockenen Juli folgten ein ebenfalls trockener August und ein extrem regenreicher September (206 mm Niederschlag an 23 Regentagen).



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon