



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2002

Degustationsnotizen des Cheaus :

Der reife Sauvignon herrscht bei den Aromen dieses Weins vor: Minze, Anis und insbesondere Muskat und Moschus. Sehr blumig, zart und elegant mit einem für den Jahrgang ausgesprochen geschmeidigen und gefälligen aromatischen Hintergrund. Die Frische, die Frucht und die Ausgewogenheit des Weins machen ihn zu einem ganz besonderen Graves.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 228 °C

Niederschlagsmenge: 336 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,61 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 14

Weinlese: 19. September bis 8. Oktober

Notizen zu dem Jahrgang

Obwohl das Jahr sehr trocken war, litten die Reben nicht unter Wassermangel, denn die knappen Niederschläge waren gut verteilt. Ein etwas kühler Sommer zögerte die Reife hinaus, doch ab dem 9. September herrschten ideale Bedingungen für die Lese: ziemlich warme, sonnige Tage und ein für diese Jahreszeit ungewöhnlicher Nordostwind. Der Weißwein und anschließend der Rotwein wurden ohne einen einzigen Regentropfen und in perfektem Zustand in den Gärkeller gebracht.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon