



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1987*

Degustationsnotizen des Cheaus :

Durchschnittlicher Jahrgang

Auf Haut-Brion wurde die erforderliche Auslese betrieben: Ende August beseitigte man die noch unreifen und während der Lese die beschädigten Trauben; es wurde zu relativ guten Bedingungen geerntet. Der Wein, straff, elegant und fruchtig, ist sehr angenehm.

### *Klimatische Bedingungen*

Wärmesumme: 3 266 °C

Niederschlagsmenge: 353 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,26 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 24

Weinlese: 28. September bis 13. Oktober

### *Notizen zu dem Jahrgang*

Frühling und Sommer sehr durchwachsen, große Schwankungen schon bei der Blüte, dann beim Farbumschlag der Trauben und auch bei der Weinlese. Der September wies jedoch außergewöhnliche 10 Hitzetage auf.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon