



CHATEAU HAUT-BRION



Château Bahans Haut-Brion

1997

Notes de dégustation du Château :

Belle couleur assez dense. Au nez, une certaine douceur et la sensation du fruit mûr se fondent dans des notes de bois discrètes.

En bouche, la première impression est le parfait équilibre du vin. Le tannin massif est très présent mais les arômes de fumé, de brûlé très caractéristiques des Graves de Pessac se fondent peu à peu vers des nuances très douces et très fines sur une amertume discrète et onctueuse à la fois.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 494°C

Pluie : 472 mm

Jours de plus de 30 °C: 22.

Notes du millésime

Un début d'année sec et chaud entraîna une exceptionnelle précocité de la végétation au printemps. Il y avait, ce qui ne s'était jamais vu, de la vigne en fleurs fin avril. Début mai, un passage pluvieux a retardé une fin de floraison qui s'est étalée sur plus d'un mois. La sécheresse de septembre a permis de vendanger sereinement et de pallier à l'irrégularité de la maturité.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon