



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Bahans Haut-Brion*

*2001*

Notes de dégustation du Château :

La race du cru domine la première impression. Le tannin est riche et complexe au nez et domine le fruit qui s'épanouit à l'arrière plan. Bel équilibre en bouche, tannique et ferme à la fois. Très belle complexité où le fruit apparaît peu à peu à l'arrière plan.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3357 °C

Pluie : 335 mm

Jours de plus de 30 °C : 32

Vendanges : du 13/09/2001 au 08/10/2001

Notes du millésime

Les conditions climatiques sont assez similaires à celles de 2000. Juillet et août ont été très chauds (22 jours où la température maximale dépasse 30°C) et seulement deux jours de forte pluie sont notés entre le 20 juillet et le 20 septembre. Au début des vendanges, la maturité est parfaite et l'état sanitaire idéal. Durant ces dernières, le climat reste très clément, généralement chaud et sec, sauf deux jours de fortes intempéries, les 22 septembre et 3 octobre, où l'on ne cueillera pas.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon