



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2002

Notes de dégustation du Château :

Les notes du Sauvignon mûr dominent les arômes de ce vin : la menthe, l'anis et surtout le muscat et le musc. C'est très floral, très subtil, très fin sur un fond de vin très onctueux et très souple pour l'année. La fraîcheur du vin, son fruit, son équilibre le rendent très particulier dans les Graves.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3228 °C

Pluie : 336 mm

Jours de plus de 30 °C : 14

Vendanges : du 19/09/2002 au 08/10/2002

Notes du millésime

L'année est très sèche mais les faibles précipitations constatées sont bien réparties et assurent à la vigne la régularité hydrique dont elle a besoin. Un été un peu frais retarde la maturité, mais les conditions deviennent idéales pour la vendange à partir du 9 septembre : journées relativement chaudes et ensoleillées, vent de nord-est inhabituel à cette saison. Les blancs, puis les rouges, sont tous rentrés au cuvier sans une goutte de pluie, dans un état sanitaire parfait.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon