



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1989

Notes de dégustation du Château :

ANNEE TRES EXCEPTIONNELLE

Une année très chaude et surtout très sèche : c'est la caractéristique des grands millésimes. Aujourd'hui nous avons une bonne approche du vin. Il s'agit avant tout d'un vin très aromatique, très harmonieux avec des tanins très fondus et des acidités plutôt basses. On peut penser que ce sera un vin puissant mais ayant en même temps beaucoup de finesse et d'harmonie. De par sa structure et sa suavité, ce vin fait penser au 1959 autant par les conditions climatiques de l'année que par le volume de la récolte. Les vendanges ont été réalisées au mois d'août pour le blanc et ont commencé le 31 août pour le rouge.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3408 °C

Pluie : 355 mm

Jours de plus de 30 °C : 24

Vendanges : du 29/08/1989 au 20/09/1989

Notes du millésime

Année historiquement précoce. Toute la période végétative fut particulièrement chaude, ensoleillée et sèche. Les conditions furent donc idéales pour le débourrement, la floraison, la véraison, la maturation, la récolte. A année exceptionnelle, vin exceptionnel.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon