



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1996*

Notes de dégustation du Château :

BONNE ANNEE

Le 1996 est un vin de contraste difficile à cerner. Raisins acides mais vin souple. Degré de sucre élevé mais maturité phénolique très variable suivant les cépages. Globalement les Cabernet Franc ou Sauvignon semblent s'être mieux comportés que le Merlot. Le niveau qualitatif de ce millésime est proche de celui de l'année précédente tout en restant différent par la structure du vin. On ne retrouve pas la fermeté tannique des 1995 mais peut-être plus de souplesse dans les tanins soit l'on perçoit une très légère verdeur en fin de bouche. Les vins sont amples, d'une belle structure, d'une bonne harmonie et devraient faire une très bonne bouteille. Très bon vin dans l'ensemble.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3254 °C

Pluie : 516 mm

Jours de plus de 30 °C : 24

Vendanges : du 16/09/1996 au 04/10/1996

Notes du millésime

Ce qui caractérise le plus le climat de l'année 1996 est sa grande régularité. Il n'y a pas eu de période chaude très longue à part quelques jours en juillet et les pluies sont venues tardivement au mois d'août. Beau temps la première moitié de septembre, beaucoup de pluie dans la seconde. En résumé, - un été moyen parsemé de quelques belles périodes.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon