



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Bahans Haut-Brion*

*1998*

Notas de degustación del Château :

Muy buen color, denso y profundo. La primera impresión olfativa es la característica del terruño de Haut-Brion. El ahumado propio de este terreno se aprecia, según la sensibilidad, en las nociones de tueste, de café o de torrefacción, fruta madura, ciruela, plátano maduro, tabaco, caramelo y regaliz. Es esta complejidad aromática lo que sorprende de este segundo vino de Château Haut-Brion. Tiene las mismas características de elegancia y personalidad. El carácter de este terruño es aquí muy pronunciado. El vino es muy equilibrado, también muy tánico, pero de un tanino suave y prolongado. Buena estructura en boca. Es exactamente lo que se espera del segundo vino de un premier cru : En definitiva, el gran vino en versión reducida.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.354 °C

Lluvia: 537 mm

Días por encima de 30 °C: 22

Vendimia: del 15/09/1998 al 30/09/1998

Notes de la añada

Llovió tres veces más que la media de los treinta años anteriores. La calidad de los grandes terrenos vinícolas tienen una especial tendencia a conservar mucho tiempo la humedad, pero eliminando el exceso de agua. Este año, dicha característica ha sido muy valiosa, ya que el mes de mayo fue seco, el mes de junio normal, y el mes de julio normal en general, pero con dos días de tormenta y precipitaciones importantes. En cuanto a la temperatura, el mes de agosto fue excepcionalmente caluroso. Los lugares tradicionalmente precoces, como Haut-Brion y La Mission Haut-Brion, se beneficiaron al máximo de este fabuloso potencial climático.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon