



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion*

*2000*

Notas de degustación del Château :

Color limpio y franco. En nariz, la fruta se envuelve rápidamente en unos taninos voluminosos y firmes. En boca, el vino es amplio, firme, largo, con aparición progresiva de notas de café, chocolate, fruta asada y caramelizada. La impresión es la de un vino muy estructurado y de gran vinosidad.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.426 °C

Lluvia acumulada: 436 mm

Producción total en la Gironde: 6,8 millones de hl

Número de días  $t^{\circ} > 30^{\circ}\text{C}$ : 21.

Fecha de vendimia: 13-29 septiembre.

Notes de la añada

Un comienzo de año suave, una primavera muy cálida y lluviosa, seguida de un verano seco y canicular: estas son las características climáticas de este año, místico a la vez por su añada y por la calidad del vino producido. Se batieron los récords de temperatura: más de 1,5 °C sobre la media en los doce meses? Es enorme. Septiembre no fue distinto, cálido y seco, lo que permitió una vendimia en condiciones óptimas.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon