



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Bahans Haut-Brion*

*2001*

Notas de degustación del Château :

La personalidad del cru domina en la primera impresión. El tanino es rico y complejo en la nariz, y pre domina sobre la fruta, que se desarrolla en segundo plano. Buen equilibrio en boca, tánico y firme a la vez. Muy buena complejidad, con la fruta apareciendo progresivamente en segundo plano.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.357 °C

Lluvia: 335 mm

Días por encima de 30 °C: 32

Vendimia: del 13/09/2001 al 08/10/2001

Notes de la añada

Las condiciones climáticas son bastante similares a las de 2000. Julio y agosto fueron muy cálidos (22 días con temperatura máxima superior a 30 °C) y solo dos días de fuerte lluvia entre el 20 de julio y el 20 de septiembre. Al comenzar la vendimia, la madurez es perfecta y el estado sanitario ideal. Al final de la misma, el clima sigue siendo benigno, en general cálido y seco, excepto dos días de clima complicado, el 22 de septiembre y el 3 de octubre, en los que no se vendimió.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon