



CHATEAU HAUT-BRION

Château Haut-Brion Blanc

1969

Notas de degustación del Château :

Este vino presenta un color amarillo dorado tirando hacia el naranja que se asemeja a una evolución clásica de este vino y que puede asemejarse a la evolución de los vinos licorosos.

En nariz es de una rara complejidad con una combinación de flores blancas, albaricoque y miel.

A pesar de su edad, el vino posee todavía cierta frescura debida a una acidez marcada que ha sido la garante hasta ahora de la longevidad de esta cosecha.

Condiciones climatológicas

Constante térmica: 3168° C

Lluvia: 521 mm

Días de más de 30° C: 18

Vendimia: del 20/09/1969 al 30/09/1969

Notes de la añada

Año normal en su conjunto. Julio cálido y seco, agosto igualmente seco, por el contrario, septiembre extremadamente lluvioso (206 mm de agua en 23 días de lluvia).



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon