



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

1998

Notas de degustación del Château :

En un primer momento, la nariz de este vino revela una sensación de potencia que predomina en toda la degustación. La riqueza del vino es impresionante. Pero lo que sorprende de una manera más especial es la estructura del vino. Es casi una estructura de vino tinto. Su untuosidad predomina en todas las sensaciones y su paleta aromática es considerable. Se aprecian los matices suaves de la Semillón: miel y almendra tostada; y también los de la Sauvignon madura: cuerpo, almizcle, moscatel, anís, verbena y tilo, tan parecido a la flor de la vid. El final es de una gran longitud. Le Château Haut-Brion Blanc de 1998 es un vino grandioso.

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