



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2000*

Notas de degustación del Château :

La fruta predomina sobre las flores. En principio, la Sauvignon madura se ve dominada por la menta fresca anisada, el moscatel y el almizcle más intenso, con notas de almendra, avellana y praliné. Pero las flores también están presentes: la de la uva, tan delicada y fina que no se mezcla con la menta, el saúco y el tilo. La estructura es a la vez fina y con cuerpo, untuosa, muy compleja. Se aprecian aromas de vinos espirituosos: almendra tostada, un ligero toque de incienso y cera. Gran longitud en boca.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.426 °C

Lluvia acumulada: 436 mm

Producción total en la Gironda: 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, mítico 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