



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2002*

Notas de degustación del Château :

Las notas de la variedad Sauvignon madura predominan en los aromas de este vino: menta, anís y, sobre todo, moscatel y almizcle. Es muy floral, muy sutil, muy fino y tiene un fondo de vino bastante untuoso y delicado para su añada. La frescura del vino, su fruta y su equilibrio, lo hacen muy particular en Graves.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.228 °C

Lluvia: 336 mm

Días por encima de 30 °C: 14

Vendimia: del 19/09/2002 al 08/10/2002

Notes de la añada

El año es muy seco, pero las escasas precipitaciones están bien repartidas y garantizan a la viña la regularidad hídrica que necesita. Un verano algo fresco retrasa la maduración, pero las condiciones son ideales para vendimiar desde el 9 de septiembre: días relativamente cálidos y soleados, viento del nordeste inusual en esta estación. Los blancos y después los tintos son introducidos en la bodega sin presencia de lluvia, en un estado de salud perfecto.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon