



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2003

Notas de degustación del Château :

Gran complejidad, con mezcla de frutas blancas y cítricos. La primera impresión es de una suavidad envolvente. El vino llena toda la boca. Ningún respiro. Este vino posee un volumen y una estructura increíbles. El final es largo, gracias a la frescura de este vino. Un Haut-Brion blanco excepcional.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.696 °C

Lluvia: 263 mm

Días por encima de 30 °C: 49

Vendimia: del 19/08/2003 al 15/09/2003

Notes de la añada

2003 es sin duda un año excepcional en el plano climático. Sin alcanzar el récord de 1961 (258 mm) en cuanto a precipitaciones acumuladas de abril a septiembre incluidos, 2003 se sitúa en segunda posición, con 263 mm de lluvia. La media del siglo es de 410 mm, y en el año más húmedo (1992) se recogieron 697 mm. Pero la temperatura batió todos los récords. La suma de las temperaturas medias diarias para dicho periodo es de 3161°, mientras que el año más caluroso (1997) sumó un total de 3494°. En 2003, se sumaron 3696°. Y sobre todo, los días de gran calor, por encima de los 30°, ascienden a una media de 16, mientras que en 2003 hubo 49, es decir, ¡más del triple!



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon