



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1991*

Notas de degustación del Château :

BUEN AÑO

Para compensar lo heterogéneo de la cosecha (unos 15 días de diferencia entre los brotes no helados y los rebrotes de las yemas secundarias), durante el invierno, identificamos con caldo bordelés los racimos nacidos de las ramas no heladas. Estos se recogieron por separado y antes que los demás. Los vinos que produjeron fueron especialmente buenos y sirvieron como base para el ensamblaje. El vino es de calidad, sin verdor ni dureza, como se podría haber temido. Todo lo contrario, es más bien suave, maduro y complejo. Un Haut-Brion excepcional.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.311 °C

Lluvia: 472 mm

Días por encima de 30 °C: 23

Vendimia: del 24/09/1991 al 08/10/1991

Notes de la añada

Año que quedará grabado en la memoria como el de las heladas primaverales. De hecho, tras un final de febrero favorable para el desarrollo precoz de la viña, una terrible helada en la noche del 20 al 21 de abril (el frío duró toda la noche y en ciertas fincas se alcanzaron los -7°) estropeó una vegetación que ya estaba demasiado avanzada. No se recuperó un crecimiento normal hasta finales de mayo, lo que provocó diferentes estados de avance en la vegetación. Julio y agosto fueron cálidos y secos. Clima caluroso pero lluvioso durante la vendimia.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon