



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1992*

Notas de degustación del Château :

AÑO NORMAL

Durante el envero, se practicó un aclareo estricto en Haut-Brion. Una vigilancia perfecta del estado de salud de la uva y una selección especialmente rigurosa en el momento de la cosecha permitieron obtener una vendimia muy sana. El Haut-Brion del 92 se caracteriza por una nota afrutada abundante y una gran tipicidad. De buena concentración tánica, este vino será muy agradable de beber dentro de algunos años.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.292 °C

Lluvia: 697 mm

Días por encima de 30 °C: 21

Vendimia: del 17/09/1992 al 07/10/1992

Notes de la añada

Invierno seco. Mayo muy seco y caluroso. Junio muy húmedo en la floración, que fue larga y heterogénea. Perspectivas de cosecha importantes, a pesar del corrimiento y la caída de la flor. Julio y agosto fueron cálidos, pero agosto fue muy lluvioso, lo que provocó un estado sanitario muy preocupante (mildiu & botritis). Alternancia de días lluviosos y secos, incluso durante la vendimia. Vinos generalmente protegidos de la intemperie, gracias al meticoloso trabajo de los viticultores y vinificadores.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon