



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1993

Notas de degustación del Château :

BUEN AÑO

Este vino nos deja muy asombrados y satisfechos. El color es muy profundo e intenso. La nariz es típica del cru, con notas de frutas rojas intensas y maduras. La estructura tánica es rica y sedosa. El vino es complejo y perfectamente equilibrado. Es, sin duda, una botella de Haut-Brion extraordinaria.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.207 °C

Lluvia: 655 mm

Días por encima de 30 °C: 15

Vendimia: del 16/09/1993 al 29/09/1993

Notes de la añada

Una primavera suave produjo un desarrollo precoz. Principio de junio muy favorable a la floración homogénea. El comienzo del verano fue seco, pero fresco. Agosto fue agradable, cálido y seco, lo que propicia una fructificación rápida y homogénea. Agosto prepara el mosto dice el refrán, y en la mayor parte de los casos, de hecho, a pesar de unas lluvias históricamente abundantes durante la vendimia, la uva resultó asombrosamente sana y madura en su recolección.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon