



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1997*

Notas de degustación del Château :

AÑO NORMAL

Bonito color, que ha evolucionado hacia matices bastantes brillantes con tendencia al anaranjado. La potencia y la complejidad de nariz son sorprendentes en esta añada, en la que se perciben notas de madera de cedro y tabaco, junto con aromas específicos del cru. Una nota amaderada discreta envuelve la fruta, con una breve e intensa nota final de vendimia fresca. Buen ataque, suave y delicado. Una añada muy armoniosa. Tanino correcto, que hace que el final sea más corto y ligeramente amargo. Este vino todavía puede esperar unos años.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.494 °C

Lluvia: 472 mm

Días por encima de 30 °C: 24

Vendimia: del 16/09/1997 al 04/10/1997

Notes de la añada

Un comienzo de año seco y cálido propició una excepcional precocidad en la vegetación durante la primavera. Se observaron viñas en flor a finales de abril, algo nunca visto anteriormente. A principios de mayo, un periodo de lluvias retrasó el final de la floración, que se escalonó durante más de un mes. La sequía de septiembre permitió vendimiar con tranquilidad y compensar la maduración irregular.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon