



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1998

Notas de degustación del Château :

AÑO MUY BUENO

Un color denso muy clásico. Aunque algo cerrada, la nariz presenta una buena complejidad y una gran riqueza. El conjunto evoluciona con gran suavidad, mezclando delicadeza y el matiz tintado de los grandes Oportos. La fruta madura ligeramente caramelizada se une en un matiz amaderado discreto con las notas de café y cacao en polvo mucho más tostadas. El tanino es soberbio, todavía firme. El conjunto tiene volumen, además de una rica potencia que todavía debe evolucionar. Una botella excepcional por la que todavía habrá que esperar.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.354 °C

Lluvia: 537 mm

Días por encima de 30 °C: 22

Vendimia: del 15/09/1998 al 30/09/1998

Notes de la añada

Llovió tres veces más que la media de los treinta años anteriores. La calidad de los grandes terrenos vinícolas tienen una especial tendencia a conservar mucho tiempo la humedad, pero eliminando el exceso de agua. Este año, dicha característica ha sido muy valiosa, ya que el mes de mayo fue seco, el mes de junio normal, y el mes de julio normal en general, pero con dos días de tormenta y precipitaciones importantes. En cuanto a la temperatura, el mes de agosto fue excepcionalmente caluroso. Los lugares tradicionalmente precoces, como Haut-Brion y La Mission Haut-Brion, se beneficiaron al máximo de este fabuloso potencial climático.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon