



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2000

Notas de degustación del Château :

AÑO MUY EXCEPCIONAL

Muy buen color, muy denso, donde se mezclan a la vez el rojo rubí típico de Haut-Brion y el color púrpura de la juventud. La rotación del vino en la copa da una impresión de densidad. Esta complejidad se mantiene en los aromas, que explotan todos a la vez: la nota amaderada del roble finamente pulido, la mermelada de moras, el hueso de cereza, un toque de grosella negra y la dulzura amarga del mango. En boca, estas notas chocan con más violencia si cabe con las notas empireumáticas del cru, el refinamiento de la moca y el praliné tostado, fundiéndose en un todo con el tanino de gran suavidad y complejidad. El final no tiene fin... Botella excepcional. Para beber hoy, mañana y durante los próximos 100 años.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.431 °C

Lluvia: 436 mm

Días por encima de 30 °C: 21

Vendimia: del 13/09/2000 al 29/09/2000

Notes de la añada

Un comienzo de año suave, una primavera muy cálida y lluviosa, seguida de un verano seco y canicular: estas son las características climáticas de este año, mítico a la vez por su añada y por la calidad del vino producido. Se batieron los récords de temperatura: más de 1,5 °C sobre la media en los doce meses? Es enorme. Septiembre no fue distinto, cálido y seco, lo que permitió una vendimia en condiciones óptimas.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon