



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2001

Notas de degustación del Château :

AÑO MUY BUENO

Un bonito color, denso y juvenil para esta añada. Los aromas, para un vino joven, inundan la nariz. Todavía es un vino aromáticamente equilibrado. La madera no predomina en este vino joven. El ataque es suave y untuoso. El equilibrio aromático se une en la boca con el de unos taninos muy fundidos. Ninguna rigidez tánica, un ligero aspecto de regaliz se funde con la suavidad del final. Todo está bien fusionado, pero necesita envejecer para alcanzar su apogeo.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.357 °C

Lluvia: 335 mm

Días por encima de 30 °C: 32

Vendimia: del 13/09/2001 al 08/10/2001

Notes de la añada

Las condiciones climáticas son bastante similares a las de 2000. Julio y agosto fueron muy cálidos (22 días con temperatura máxima superior a 30 °C) y solo dos días de fuerte lluvia entre el 20 de julio y el 20 de septiembre. Al comenzar la vendimia, la madurez es perfecta y el estado sanitario ideal. Al final de la misma, el clima sigue siendo benigno, en general cálido y seco, excepto dos días de clima complicado, el 22 de septiembre y el 3 de octubre, en los que no se vendimió.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon