



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2002

Notas de degustación del Château :

BUEN AÑO

Sorprendente densidad de color, que sigue siendo vivo a pesar de su profundidad. Una cierta reserva oculta al principio los aromas del vino, pero rápidamente se percibe su riqueza. El ataque sorprende por una sensación de volumen denso y muy complejo de fruta. Poco a poco, el tanino invade la boca. Es sedoso, untuoso, fundido, con una ligera sensación de madera muy fina. El conjunto es sabroso, es un vino que casi se puede comer, con gran longitud y refinamiento. La estructura del vino tiene un equilibrio perfecto. Sin duda, es una botella apta para un largo envejecimiento, pero que en su juventud será de gran calidad.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.228 °C

Lluvia: 336 mm

Días por encima de 30 °C: 14

Vendimia: del 19/09/2002 al 08/10/2002

Notes de la añada

El año es muy seco, pero las escasas precipitaciones están bien repartidas y garantizan a la viña la regularidad hídrica que necesita. Un verano algo fresco retrasa la maduración, pero las condiciones son ideales para vendimiarse desde el 9 de septiembre: días relativamente cálidos y soleados, viento del nordeste inusual en esta estación. Los blancos y después los tintos son introducidos en la bodega sin presencia de lluvia, en un estado de salud perfecto.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon