



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 2003*

Notas de degustación del Château :

AÑO MUY BUENO

La cosecha se presenta con un alto contenido en azúcar. La riqueza tánica es enorme, alcanzando niveles récord en las Merlot y sobre todo en las Cabernet. Los taninos, abundantes, también son de una madurez extrema. Son abundantes, sedosos, untuosos, llenan la boca, tapizan el paladar con delicia. La frescura de la fruta, curiosamente, suele palidecer en tales condiciones. Pero no en 2003. El vino ha conservado gran presencia de fruta, muy dulce y madura, pero al mismo tiempo muy fresca.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.696 °C

Lluvia: 263 mm

Días por encima de 30 °C: 49

Vendimia: del 19/08/2003 al 15/09/2003

Notes de la añada

2003 es sin duda un año excepcional en el plano climático. Sin alcanzar el récord de 1961 (258 mm) en cuanto a precipitaciones acumuladas de abril a septiembre incluidos, 2003 se sitúa en segunda posición, con 263 mm de lluvia. La media del siglo es de 410 mm, y en el año más húmedo (1992) se recogieron 697 mm. Pero la temperatura batió todos los récords. La suma de las temperaturas medias diarias para dicho periodo es de 3161°, mientras que el año más caluroso (1997) sumó un total de 3494°. En 2003, se sumaron 3696°. Y sobre todo, los días de gran calor, por encima de los 30°, ascienden a una media de 16, mientras que en 2003 hubo 49, es decir, ¡más del triple!



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon