



CHATEAU HAUT-BRION



Château Bahans Haut-Brion

2000

Notes de dégustation du Château :

Couleur nette et franche. Au nez, le fruité est très vite enveloppé par l'ensemble des tannins volumineux et fermes. En bouche, le vin est ample, ferme, long, les notes de café, de cacao, de fruit grillé, caramélisé, apparaissent progressivement. L'impression est celle d'un vin très structuré et très vineux.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3426°C

Hauteur des pluies : 436 mm

Production totale Gironde : 6,8 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 21.

Date des vendanges : 13-29 septembre.

Notes du millésime

Un début d'année doux, un printemps très pluvieux et chaud, suivi d'un été sec et caniculaire : ce sont là les caractéristiques climatiques de cette année, mythique à la fois par son millésime et par la qualité du vin produit. Les records de température sont battus : plus de 1,5°C en moyenne sur les douze mois... C'est énorme. Septembre fut à l'unisson, chaud et sec, ce qui permit une vendange dans des conditions optimales.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon