



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2000

Notes de dégustation du Château :

Le fruit domine les fleurs. C'est tout d'abord le sauvignon mûr dominé par la menthe fraîche anisée, le muscat et le musc plus lourd avec des notes d'amande et de noisette un rien pralinée. Mais les fleurs sont aussi présentes: celle de vigne, si délicate et fine et qui ne se mélange pas à la menthe, le sureau et le tilleul. La structure est à la fois fine et grasse, onctueuse, très complexe. On y retrouve les arômes de vin liquoreux: amande grillée, très léger encens et cire. Grande longueur en bouche.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3431 °C

Pluie : 436 mm

Jours de plus de 30 °C : 21

Vendanges : du 13/09/2000 au 29/09/2000

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