



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2003

Notes de dégustation du Château :

Grande complexité où se mélangent les fruits blancs et les agrumes. La première impression est une enveloppante douceur. Le vin emplit toute la bouche. Aucun répit. Ce vin possède un volume, une structure incroyable. La finale est longue, grâce à la fraîcheur de ce vin. Un Haut-Brion blanc exceptionnel.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3696 °C

Pluie : 263 mm

Jours de plus de 30 °C : 49

Vendanges : du 19/08/2003 au 15/09/2003

Notes du millésime

2003 est assurément une année très exceptionnelle sur le plan climatique. Sans atteindre le record de 1961 (258 mm), pour la hauteur des précipitations d'avril à septembre inclus, 2003 se situe tout de suite après avec 263 mm. La moyenne sur un siècle est de 410 mm et l'année la plus humide (1992) a connu 697 mm d'eau. Mais la température a battu tous les records. Les sommes des températures moyennes journalières pour la même période est d'environ 3161°, l'année la plus chaude (1997) ayant jusqu'alors atteint 3494°. On se trouve pour 2003 à 3696°. Et surtout pour les jours de grande chaleur supérieurs à 30°, on en compte en moyenne 16, il y en a eu 49 en 2003, soit plus du triple !



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon