



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1992*

Notes de dégustation du Château :

ANNEE MOYENNE

Un éclaircissage sévère a été pratiqué à la véraison à Haut-Brion. Une parfaite vigilance sur l'état sanitaire du raisin et un tri particulièrement sévère à la vigne au moment de la récolte, ont permis de rentrer une belle vendange saine. Le Haut-Brion 92 est caractérisé par beaucoup de fruit et une belle typicité. D'une bonne concentration tannique, ce vin sera très agréable à boire dans quelques années.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3292 °C

Pluie : 697 mm

Jours de plus de 30 °C : 21

Vendanges : du 17/09/1992 au 07/10/1992

Notes du millésime

Hiver sec. Mai très chaud et sec. Juin très humide sur la fleur qui fut longue et hétérogène. Récolte en perspective très importante malgré le millerandage et la coulure. Juillet et août furent chauds, mais août fut très arrosé ce qui a entraîné un état sanitaire très préoccupant (Mildiou & Botrytis). Alternance de journées pluvieuses puis sèches tout au cours des vendanges. Vins généralement sauvés des intempéries grâce au travail méticuleux des viticulteurs et des vinificateurs.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon