



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1993

Notes de dégustation du Château :

BONNE ANNEE

Notre étonnement et notre satisfaction sont grands en face de ce vin. La couleur est très profonde et soutenue. Le nez est typique du cru avec des notes de fruits rouges intenses et mûrs. La structure tannique est soyeuse et riche. Le vin est complexe et parfaitement équilibré. C'est sans conteste une très belle bouteille de Haut-Brion.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3207 °C

Pluie : 655 mm

Jours de plus de 30 °C : 15

Vendanges : du 16/09/1993 au 29/09/1993

Notes du millésime

Un printemps doux a permis un débourrement précoce. Début juin très favorable à une floraison très homogène. Le début de l'été a été sec mais froid. Août fut beau, chaud et sec donc particulièrement propice à une véraison rapide et homogène. "Août fait le moût" selon le dicton, et de fait, dans la plupart des cas, malgré une pluviosité historiquement élevée pendant les vendanges, des raisins étonnamment sains et mûrs ont pu être récoltés.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon