



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Tour Haut-Brion 2001

Degustationsnotizen des Cheaus :

Der Wein ist frisch und sehr fruchtig. Reife, rotbeerige Fruchtaromen dominieren. Der Mund ist füllig, rund, mit der Lebendigkeit der Frucht unterlegt. Auch Eleganz ist vorhanden und beim Abklang zeigen sich im Hintergrund die dominanten Noten des Cabernet Sauvignon. Sehr schöne Struktur und Harmonie mit einhüllender Süße. Langanhaltendes, dynamisches Finale.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 357 °C

Niederschlagsmenge: 335 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,56 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 32

Notizen zu dem Jahrgang

Die Wetterbedingungen sind mit denen des Vorjahrs zu vergleichen: Juli und August waren sehr heiß (an 22 Tagen stieg das Thermometer über 30 °C) und zwischen dem 20. Juli und dem 20. September verzeichnete man lediglich zwei Tage mit starkem Regen. Zum Erntebeginn war die Reife der Trauben perfekt, ihr Gesundheitszustand mustergültig. Während der Lese blieb das Wetter günstig, im Allgemeinen warm und trocken, mit Ausnahme von zwei Schlechtwettertagen (dem 22. September und dem 3. Oktober), an denen nicht geerntet wurde.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon