



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Tour Haut-Brion 2002

Degustationsnotizen des Cheaus :

Zuallererst überrascht die Harmonie des Weins. Kein Element überwiegt das andere, der Gesamteindruck ist perfekte Ausgewogenheit. Der reife Cabernet Sauvignon prägt den Wein. Er zeigt sich in der dunkelroten, ins Violette spielenden Farbe. Die reife Frucht erfüllt Nase und Mund. Letzterer besticht durch seine Süße, durch den zarten Holzton und insbesondere durch das geschmeidige, ungemein komplexe Tannin. Vom Stil her ein perfekter Wein.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 228 °C

Niederschlagsmenge: 336 mm

Gesamtproduktion Gironde: 5,61 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 14

Notizen zu dem Jahrgang

Obwohl das Jahr sehr trocken war, litten die Reben nicht unter Wassermangel, denn die knappen Niederschläge waren gut verteilt. Ein etwas kühler Sommer zögerte die Reife hinaus, doch ab dem 9. September herrschten ideale Bedingungen für die Lese: ziemlich warme, sonnige Tage und ein für diese Jahreszeit ungewöhnlicher Nordostwind. Der Weißwein und anschließend der Rotwein wurden ohne einen einzigen Regentropfen und in perfektem Zustand in den Gärkeller gebracht.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon