



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château Laville Haut-Brion 2002

Degustationsnotizen des Cheaus :

In diesem Sémillon drückt sich eine für die Rebsorte ganz seltene Frische aus. Die erste Nase wird von zitronigen Noten, insbesondere Zitronenfruchtfleisch dominiert; sie ist ganz besonders frisch und zeigt eine vielschichtige Subtilität der würzigen Varianten dieser Frucht. Im Laufe der Entwicklung schwinden die Zitrusnoten etwas und Südfrüchte nehmen ihren Platz ein: Mango, Litschi und, weniger komplex, die Ananas. Ein frischer Wein für Sommernächte, eine großartige aromatische Explosion, welche mit Lindenblüten- und Minzenoten unterlegt endet.

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