



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Millésime 2002

Le Climat

L'année est très sèche mais les faibles précipitations constatées sont bien réparties et assurent à la vigne la régularité hydrique dont elle a besoin. Un été un peu frais retarde la maturité, mais les conditions deviennent idéales pour la vendange à partir du 9 septembre : journées relativement chaudes et ensoleillées, vent de nord-est inhabituel à cette saison. Les blancs, puis les rouges, sont tous rentrés au cuvier sans une goutte de pluie, dans un état sanitaire parfait.

Quelques données

Date de Vendanges du 9 au 12 Septembre
Assemblage Sauvignon Blanc : 78 % ; Sémillon : 22 %
Fûts neufs 40 %
Degré Alcoolique 13,5 %
Date de mise le 15 Juillet 2003

Note de dégustation

Les notes du Sauvignon mûr dominent les arômes de ce vin : la menthe, l'anis et surtout le muscat et le musc. C'est très floral, très subtil, très fin sur un fond de vin très onctueux et très souple pour l'année. La fraîcheur du vin, son fruit, son équilibre le rendent très particulier dans les Graves.

