



CHATEAU HAUT-BRION



Château Bahans Haut-Brion

2004

Degustationsnotizen des Cheaus :

Tiefe, dunkle Farbe. Der Wein ist durch rassige Aromen gekennzeichnet, das Terroir kommt schon gut zum Ausdruck. Beim Schwenken des Glases zeigt sich die große Komplexität der Nase mit vornehmlich mineralischen Noten. Nach einem langen, süßen Antrunk setzen sich die festen Tannine durch. Der Cabernet Sauvignon überwiegt deutlich in der Assemblage und verleiht dem Wein seinen klassischen Stil.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 365 °C

Niederschlagsmenge: 325 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,66 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 21

Weinlese: 6. September bis 6. Oktober

Notizen zu dem Jahrgang

Das Jahr begann mit einem ganz besonders regenreichen Januar. Trotz dieses feuchten Anfangs war 2004 ein insgesamt trockenes Jahr. Die einheitliche Blüte vollzog sich schnell zu Beginn des Junis und bei hervorragendem Wetter. Der Regen im August fiel vorwiegend in der zweiten Monatshälfte und zwang zu beidseitigem Entblättern der Reben. Durch diese Arbeiten konnten während des wunderschönen Septembers reife und gesunde Trauben geerntet werden. Die Lese der Weißweine begann am 6. September, die der Rotweine am 16. des Monats.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon