



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2004

Degustationsnotizen des Cheaus :

Wunderbare goldene Farbe mit grünen Reflexen. Die Nase ist zwar zurückhaltend, zeugt jedoch von viel Komplexität und Harmonie. Ein blumiger Touch verbindet sich mit Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich. Im Mund herrscht eine schöne Ausgewogenheit zwischen der Fülle des Sémillons und der Frische des Sauvignons. Der Wein ist sehr dicht und bemerkenswert lang. Dieser weiße Haut-Brion erinnert uns an die Jahrgänge 2001 und 1999.

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