



CHATEAU HAUT-BRION



Château Bahans Haut-Brion

2005

Notes de dégustation du Château :

La couleur possède un très bel éclat, d'un rouge rubis tirant un peu vers le pourpre. Le nez est très intense, aujourd'hui légèrement dominé par un joli boisé. Ce nez révèle à la fois des notes de fruits, mais aussi de son terroir avec un mélange de cassis et de havane, d'une complexité surprenante.

L'attaque en bouche est caractérisée par sa douceur, puis immédiatement le vin s'élargit et s'allonge. La persistance aromatique de ce vin est remarquable.

Ce Château Bahans Haut-Brion 2005 est le meilleur Bahans que nous ayons élaboré depuis le légendaire 89.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3492 °C

Pluie : 229 mm

Jours de plus de 30 °C : 32

Vendanges : du 24/08/2005 au 26/09/2005

Notes du millésime

2005 restera dans nos mémoires comme une année historiquement sèche. Cette caractéristique se profile dès l'hiver où nous enregistrons un déficit hydrique important. Malgré un mois d'avril humide, les pluies resteront rares jusqu'aux vendanges. Tout au long de l'année, les températures sont élevées. 2005 présente des conditions climatiques très proches de celles du légendaire millésime 1949. Ces dernières nous ont permis, à la veille des vendanges, d'obtenir des petites baies de raisin, d'une concentration jamais connue et en parfait état sanitaire. Les vendanges ont débuté le 24 août pour les blancs et le 31 août pour les rouges, plaçant ainsi ce millésime dans la catégorie des années précoces.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon