



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2004

Notes de dégustation du Château :

Superbe robe or avec des reflets verts. Le nez, bien que discret, est d'une grande complexité et d'une grande harmonie. Le côté floral se mélange aux notes d'agrumes et de pêche.

En bouche, nous avons un très bel équilibre entre le gras du sémillon et la fraîcheur du sauvignon. C'est un vin très long, d'une très belle densité et d'une grande longueur. Cet Haut-Brion blanc nous fait penser aux millésimes 2001 ou 99.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3365 °C

Pluie : 325 mm

Jours de plus de 30 °C : 21

Vendanges : du 06/09/2004 au 06/10/2004

Notes du millésime

L'année 2004 commence avec un mois de janvier particulièrement pluvieux. Malgré cette entrée en matière humide, l'année 2004 est déficitaire sur le plan hydrique. La floraison, début juin, se déroulant dans d'excellentes conditions climatiques, est rapide et homogène. Les pluies du mois d'août se sont concentrées sur la deuxième quinzaine, nous obligeant à effeuiller la vigne des deux côtés. Cette pratique a permis de récolter des raisins mûrs et sains durant un superbe mois de septembre. Les vendanges pour les blancs ont débuté le 6 septembre et, pour le rouge, dès le 16 septembre.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon