



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Bahans Haut-Brion*

*2004*

Notas de degustación del Château :

El color de este vino se presenta denso y profundo. Este vino posee aromas muy característicos y se detecta con claridad su terroir de origen. Al agitarlo, la nariz revela una gran complejidad, con notas más minerales. En boca, tras un comienzo muy suave, los taninos se reafirman. La Cabernet Sauvignon predomina claramente en la mezcla, lo que confiere a este vino un estilo muy clásico.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.365 °C

Lluvia: 325 mm

Días con más de 30 °C: 21

Vendimia: del 06/09/2004 al 06/10/2004

Notes de la añada

El año 2004 comienza con un mes de enero especialmente lluvioso. A pesar de este comienzo húmedo, 2004 resultó deficitario en el plano hídrico. La floración, a principio de junio, se desarrolla en excelentes condiciones climáticas, es rápida y homogénea. Las lluvias de agosto se concentraron en la segunda quincena, obligándonos a exfoliar la vid por ambos lados. Esta práctica permitió recoger uvas maduras y sanas, durante un espléndido mes de septiembre. La vendimia de los blancos comenzó el 6 de septiembre, y la del tinto el 16 de septiembre.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon