



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Bahans Haut-Brion*

*2005*

Notas de degustación del Château :

El color presenta un hermoso brillo, un tono rojo rubí con ligera tendencia al púrpura. La nariz es muy intensa, hoy día dominada ligeramente por una nota de madera agradable. Esta nariz revela al mismo tiempo notas de frutas y del terruño, con una mezcla de grosellas negras y habano de sorprendente complejidad. El ataque en boca se caracteriza por su suavidad e, inmediatamente, el vino se vuelve amplio y largo. La persistencia aromática de este vino es importante. Este Château Bahans Haut-Brion 2005 es el mejor Bahans que hemos elaborado desde el legendario 89.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.492 °C

Lluvia: 229 mm

Días por encima de 30 °C: 32

Vendimia: del 24/08/2005 al 26/09/2005

Notes de la añada

2005 será recordado como un año históricamente seco. Esta característica comienza desde el invierno, donde se registra un importante déficit hídrico. A pesar de un abril húmedo, las lluvias siguen siendo escasas hasta la vendimia. A lo largo de todo el año, las temperaturas son altas. 2005 presenta condiciones climáticas muy parecidas a las de la legendaria añada de 1949. Estas últimas nos han permitido, durante la vendimia, obtener pequeños granos de uva de concentración nunca vista y perfectamente sanas. La vendimia empezó el 24 de agosto para los blancos y el 31 de agosto para los tintos, situando a esta añada en la categoría de años precoces.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon