



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2004

Notas de degustación del Château :

Soberbia capa dorada con reflejos verdes. La nariz, aunque discreta, es de gran complejidad y armonía. La dimensión floral se mezcla con notas de cítricos y melocotón. En boca, encontramos un buen equilibrio entre el cuerpo de la Semillón y la frescura de la Sauvignon. Es un vino muy largo, de gran densidad y muy prolongado. Este Haut-Brion blanco nos recuerda a las añadas de 2001 y 1999.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.365 °C

Lluvia: 325 mm

Días por encima 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