



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2005

Notas de degustación del Château :

Su color actual es un amarillo tendente al verde, con reflejos dorados. La nariz es de gran intensidad, con dominio de los cítricos. De una complejidad y riqueza increíbles, con notas de melocotón blanco, miel, flor de acacia, naranja... Este vino posee una estructura asombrosa, amplia y larga a la vez. Su cuerpo le otorga un importante volumen. Encontramos en la boca toda la complejidad aromática de la nariz. La persistencia aromática del final es impresionante. Sin duda alguna, uno de los grandes vinos blancos de Haut-Brion de los últimos años.

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