



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2004

Notas de degustación del Château :

BUEN AÑO

La nariz es relativamente discreta, pero de gran pureza, con matices progresivos de frutos rojos, minerales, madera y humo. Esta complejidad se vuelve a encontrar en la boca. A pesar de su gran concentración, los taninos no incomodan al paladar. El vino es rectilíneo, largo, preciso. Tras una fachada austera, descubrimos un vino de gran elegancia y muy refinado. Con el 2004, Château Haut-Brion ha elaborado uno de los grandes vinos de la añada.

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