



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2005

Notas de degustación del Château :

AÑO MUY EXCEPCIONAL

El color es tan denso que el vino parece casi negro, es delgado y astringente. En nariz, la intensidad aromática de este vino es pasmosa. No puede negar sus orígenes, ya que contiene toda la complejidad que caracteriza a Haut-Brion: notas ahumadas, de habano y granos de café torrefactado. La fruta fresca también está presente: grosella y cereza. En el ataque, este vino sorprende por su densidad. Es largo, cremoso, amplio, potente y fresco. Invasivo y penetrante. Potencia y armonía caracterizan a esta añada. La persistencia aromática es increíblemente prolongada. Este vino perfectamente equilibrado formará parte, sin duda, de los mejores éxitos de nuestra propiedad.

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