



CHATEAU HAUT-BRION



Château Bahans Haut-Brion

2004

Notes de dégustation du Château :

La couleur de ce vin paraît dense et profonde. Ce vin possède des arômes très racés et le terroir en ressort déjà nettement.

A l'agitation, le nez révèle une grande complexité avec des notes plus minérales. En bouche, après un début tout en douceur, les tannins se raffermissent. Le cabernet sauvignon domine très largement dans cet assemblage, ce qui confère à ce vin un style très classique.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3365 °C

Pluie : 325 mm

Jours de plus de 30 °C : 21

Vendanges : du 06/09/2004 au 06/10/2004

Notes du millésime

L'année 2004 commence avec un mois de janvier particulièrement pluvieux. Malgré cette entrée en matière humide, l'année 2004 est déficitaire sur le plan hydrique. La floraison, début juin, se déroulant dans d'excellentes conditions climatiques, est rapide et homogène. Les pluies du mois d'août se sont concentrées sur la deuxième quinzaine, nous obligeant à effeuiller la vigne des deux côtés. Cette pratique a permis de récolter des raisins mûrs et sains durant un superbe mois de septembre. Les vendanges pour les blancs ont débuté le 6 septembre et, pour le rouge, dès le 16 septembre.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon