



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 2004*

Notes de dégustation du Château :

BONNE ANNEE

Le nez est relativement discret mais d...une grande netteté, avec tour à tour des nuances de fruits rouges, minérales, de boisé, de fumé. Nous retrouvons cette complexité en bouche. Malgré une grande concentration, les tanins ne heurtent pas le palais. Le vin est rectiligne, long, précis. Derrière une austérité de façade, nous découvrons un vin d...une grande élégance et d...un grand raffinement. Avec le 2004, le Château Haut-Brion a élaboré un des grands vins du millésime.

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