



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Tour Haut-Brion 2004

Degustationsnotizen des Cheaus :

Die Farbe ist noch jung und lebendig, ein hübsches dunkles Rot. In der ersten Nase beeindruckt die Harmonie, die sich auch im Mund bestätigt. Der Wein ist durchweg voll. Einschmeichelnde Tannine, viel Süße und viel Fülle. Ein richtig süffiger Wein, der den Vorteil hat, sowohl in seiner Jugend als auch im Alter genossen werden zu können.

Klimatische Bedingungen

Wärmesumme: 3 365 °C

Niederschlagsmenge: 325 mm

Gesamtproduktion Gironde: 6,66 Mio. hl

Anzahl Tage T > 30 °C: 21

Notizen zu dem Jahrgang

Das Jahr begann mit einem ganz besonders regenreichen Januar. Trotz dieses feuchten Anfangs war 2004 ein insgesamt trockenes Jahr. Die einheitliche Blüte vollzog sich schnell zu Beginn des Junis und bei hervorragendem Wetter. Der Regen im August fiel vorwiegend in der zweiten Monatshälfte und zwang zu beidseitigem Entblättern der Reben. Durch diese Arbeiten konnten während des wunderschönen Septembers reife und gesunde Trauben geerntet werden. Die Lese der Weißweine begann am 6. September, die der Rotweine am 16. des Monats.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon