



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Tour Haut-Brion 2004

Notes de dégustation du Château :

La couleur est encore vive et jeune, mais d'un joli rouge sombre. La première impression qui caractérise ce vin au nez est l'harmonie. Celle-ci est confirmée en bouche.

C'est un vin plein du début à la fin. Les tannins sont suaves. Beaucoup de douceur, de gras. Nous pouvons dire de ce vin qu'il est gourmand. L'avantage de ce type de vin provient du fait que nous pourrions l'apprécier aussi bien dans sa jeunesse que plus tard.

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