



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Tour Haut-Brion 2005

Notas de degustación del Château :

Color rojo oscuro, denso y profundo. La nariz, aunque poco intensa en esta fase, está dominada por la fruta. La discreta nariz se vuelve a percibir en la boca, con taninos muy maduros y suaves. Bajo esta suavidad, se percibe un gran potencial tánico. Este vino posee una buena estructura y un destacable final tónico.

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