



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Tour Haut-Brion 2005

Notes de dégustation du Château :

La couleur est dense, profonde, d'un rouge sombre. Le nez, bien que peu intense à ce stade, est dominé par le fruit. La discrétion du nez se retrouve en bouche avec des tannins très mûrs et très doux. Sous cette douceur, on peut apercevoir un grand potentiel tannique. Ce vin possède une belle structure avec une bonne tonicité finale.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3492 °C

Pluie : 229 mm

Jours de plus de 30 °C : 32

Vendanges : du 24/08/2005 au 26/09/2005

Notes du millésime

2005 restera dans nos mémoires comme une année historiquement sèche. Cette caractéristique se profile dès l'hiver où nous enregistrons un déficit hydrique important. Malgré un mois d'avril humide, les pluies resteront rares jusqu'aux vendanges. Tout au long de l'année, les températures sont élevées. 2005 présente des conditions climatiques très proches de celles du légendaire millésime 1949. Ces dernières nous ont permis, à la veille des vendanges, d'obtenir des petites baies de raisin, d'une concentration jamais connue et en parfait état sanitaire. Les vendanges ont débuté le 24 août pour les blancs et le 31 août pour les rouges, plaçant ainsi ce millésime dans la catégorie des années précoces.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon