



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2012

Notes de dégustation du Château :

Le nez est dominé par les fruits rouges. Ce vin est un vin tout en paradoxes. La bouche est douce, mais les tanins présents. Le vin présente des notions de fraîcheur, mais en même temps il présente des tonalités chaudes et suaves. Le vin est ample, juteux mais resserré en milieu de bouche. L'élevage en barriques et le talent du Maître de Chai permettront à ce vin de se révéler dans les prochains mois.

28,5% Merlot, 56% Cabernet Sauvignon, 15,5% Cabernet Franc

Vendanges du 19 septembre au 9 octobre.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 369°C.

Hauteur des pluies : 397 mm

Production totale Gironde : 5,24 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 24

Notes du millésime

L'hétérogénéité marqua ce millésime 2012, du débourrement - perturbé par un mois d'avril frais et pluvieux - à la véraison, qui se déroula lentement. Heureusement, les mois de juillet et août furent idéalement chauds et secs. Ce temps estival clément nous a permis de réaliser un travail très méticuleux afin de réduire les conséquences climatiques du printemps.

Pendant deux mois, nos équipes ont tout fait pour rendre la vendange la plus homogène possible en faisant tomber notamment les raisins les plus en retard au moment de la véraison. Les vendanges débutèrent, pour les rouges et les blancs, sous le soleil.

2012 est un très beau millésime pour les terroirs précoces tels que les nôtres.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon