



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion Blanc 2012

Notes de dégustation du Château :

Le nez est complexe avec des notes de fruits à chairs blanches et florales. Les agrumes se mélangent à la pêche, à l'amande et à la fleur d'acacia. L'attaque en bouche est souple et ample. La fraîcheur canalise le vin et l'emmène très loin. Mais la fraîcheur ne domine pas car le vin possède du gras et de la puissance. Sans nul doute, une grande année pour les vins blancs secs.

84% Sémillon, 16% Sauvignon

Vendanges du 4 au 14 septembre.

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