



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion Blanc 2014

Notes de dégustation du Château :

Le nez de prime abord discret, se pare de notes de fruits bien mûrs, de touches vanillées très subtiles. En bouche, de l'attaque à la finale, ampleur, richesse, rondeur, gras, complexité aromatique et vivacité se conjuguent en parfaite harmonie.

28% Sauvignon, 72% Sémillon

Date des vendanges : 5 sept. – 12 sept.

A boire de préférence : 2024 - 2044

Conditions climatiques

Somme des températures : 3419 °C.

Hauteur des pluies : 373 mm

Production totale Gironde : 5,27 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 10

Notes du millésime

Le millésime 2014 sera marqué par un été indien aussi remarquable que salvateur. Les bonnes conditions climatiques du printemps assurent un démarrage normal du cycle végétatif. Cependant, les conditions difficiles de la saison estivale ralentissent la maturité du raisin. Heureusement, s'ensuit un mois de Septembre époustouflant, avec un temps sec, particulièrement ensoleillé et des températures avoisinant les 30°. Ce beau temps, agrémenté de nuits fraîches, permettra aux raisins d'atteindre une très belle maturité et un état sanitaire excellent.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon