



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion Blanc 2015

Notes de dégustation du Château :

La Mission Haut-Brion blanc présente un nez très élégant, avec des notes florales mêlées à la chair de la pêche blanche : très grande finesse dans les arômes.

L'attaque en bouche est fruitée et pleine, puis le gras tapisse la bouche et laisse une belle impression de volume et de très grande précision.

33% Sauvignon, 67% Sémillon.

Date des vendanges : 28 août - 8 sept.

A boire de préférence : 2020-2040.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 506°C

Hauteur des pluies : 265 mm

Production totale Gironde : 5,30 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 30

Notes du millésime

L'année 2015 apparaît comme la plus chaude et la plus ensoleillée, sur tout notre territoire, depuis le début des statistiques météorologiques. Une longue période caniculaire et sèche a permis une très bonne floraison jusqu'à l'arrivée, au mois d'août, de pluies miraculeuses. Grâce à cette pluie bienfaisante, la plante put accompagner ses raisins jusqu'à leur parfaite maturité. Les vendanges ont débuté avec un mois de septembre beau et ensoleillé. Grâce à ce temps idéal, nous avons pu attendre sereinement l'optimum pour tous les cépages. Toutes les conditions ont été réunies afin de permettre au 2015 de faire partie de la lignée des plus grands millésimes bordelais.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon