



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Tour Haut-Brion 2000

Notes de dégustation du Château :

Le nez du terroir de graves de Pessac est violent dès le début. Il est difficile de dissocier le fruit du tannin. L'ensemble est surtout remarquablement fondu. L'intensité tannique est puissante, longue, très soyeuse et douce. Elle se développe dans toute la bouche pour finir sur des notes de brûlé et sur une très légère amertume en finale. Un vin d'une parfaite harmonie.

Conditions climatiques

Hauteur des pluies : 436 mm  
Production totale Gironde : 6,8 millions d'hl  
Nombre de jours t° > 30°C : 21.

Date des vendanges : 13-29 septembre.

Notes du millésime

Un début d'année doux, un printemps très pluvieux et chaud, suivi d'un été sec et caniculaire : ce sont là les caractéristiques climatiques de cette année, mythique à la fois par son millésime et par la qualité du vin produit. Les records de température sont battus : plus de 1,5°C en moyenne sur les douze mois... C'est énorme. Septembre fut à l'unisson, chaud et sec, ce qui permit une vendange dans des conditions optimales.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon