



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Tour Haut-Brion 2002

Notes de dégustation du Château :

En premier lieu, on est surpris par l'harmonie de ce vin. Rien ne prédomine, et l'équilibre est parfait dans toutes ses dimensions. Le Cabernet sauvignon mûr domine ce vin. On le retrouve dans la couleur rouge sombre tirant vers le violet. Le fruit mûr est partout au nez et en bouche. L'impression en bouche est surprenante par sa douceur, la subtilité du bois et surtout par un tannin souple, onctueux et d'une grande complexité. C'est un vin parfait dans son style.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3228 °C

Pluie : 336 mm

Jours de plus de 30 °C : 14

Vendanges : du 19/09/2002 au 08/10/2002

Notes du millésime

L'année est très sèche mais les faibles précipitations constatées sont bien réparties et assurent à la vigne la régularité hydrique dont elle a besoin. Un été un peu frais retarde la maturité, mais les conditions deviennent idéales pour la vendange à partir du 9 septembre : journées relativement chaudes et ensoleillées, vent de nord-est inhabituel à cette saison. Les blancs, puis les rouges, sont tous rentrés au cuvier sans une goutte de pluie, dans un état sanitaire parfait.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon