



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2000

Notes de dégustation du Château :

Aromatiquement très frais et fin. Beaucoup de fleurs (fleur de vigne, de tilleul), mais aussi du fruit frais, légèrement citronné, sans excès, puis les fruits d'été (la pêche blanche), les fruits d'automne (le coing, la poire). La finale aromatique est plus exotique avec un fond d'ananas. En bouche, la première impression est le jus d'ananas frais, riche et onctueux, avec un fond vif. L'ensemble est long, large, onctueux. La finale est fine et l'on y retrouve les fruits du début. Beaucoup de complexité et de saveur dans ce vin.

Conditions climatiques

Hauteur des pluies : 436 mm

Production totale Gironde : 6,8 millions d'hl

Nombre de jours $t^{\circ} > 30^{\circ}\text{C}$: 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 $1,5^{\circ}\text{C}$ 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