



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2002

Notes de dégustation du Château :

C'est un Sémillon dans une expression de fraîcheur rare dans ce cépage. L'attaque au nez est dominée par les notes de citron, de pulpe de citron surtout très fraîche et très ample dans la subtilité des variantes épicées de ce fruit. L'évolution s'écarte un peu des agrumes vers des notes de fruits

exotiques, mangue, litchis et plus simplement ananas. Un vin de fraîcheur pour nuits d'été, superbe dans son explosion aromatique finissant sur un fond de tilleul-menthe.

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