



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2004

Notes de dégustation du Château :

Une couleur relativement jeune. Le nez est très aromatique. Même si le sauvignon ne représente qu'un peu moins de 20 % de l'assemblage, nous le retrouvons au nez avec des notes très agrumes et en même temps florales.

Beaucoup de fraîcheur dans ce vin où le sémillon est bien présent, mais relativement discret. Beaucoup de gras à l'attaque, qui est vite contrebalancé par une certaine vivacité et un très bel équilibre.

Dans le style, c'est un Laville très classique.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3365 °C

Pluie : 325 mm

Jours de plus de 30 °C : 21

Vendanges : du 06/09/2004 au 06/10/2004

Notes du millésime

L'année 2004 commence avec un mois de janvier particulièrement pluvieux. Malgré cette entrée en matière humide, l'année 2004 est déficitaire sur le plan hydrique. La floraison, début juin, se déroulant dans d'excellentes conditions climatiques, est rapide et homogène. Les pluies du mois d'août se sont concentrées sur la deuxième quinzaine, nous obligeant à effeuiller la vigne des deux côtés. Cette pratique a permis de récolter des raisins mûrs et sains durant un superbe mois de septembre. Les vendanges pour les blancs ont débuté le 6 septembre et, pour le rouge, dès le 16 septembre.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon