



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 1989

Notes de dégustation du Château :

Belle couleur profonde et évoluée. Au nez, la parfaite maturité du fruit domine la dégustation. On perçoit même au nez la douceur du vin. En bouche, la subtilité des arômes se révèle peu à peu. Les tannins mûrs constituent une trame très serrée et charnue. Mais tout est harmonieusement fondu, les arômes de cigare, de bois de cèdre, une touche inhabituellement exotique de vanille, de clou de girofle et d'écorce d'orange se termine sur une truffe puissante, l'ensemble évoluant dans une grande onctuosité soyeuse. Une bouteille de légende.

A déguster de préférence entre maintenant et 2030.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3408 °C

Pluie : 355 mm

Jours de plus de 30 °C : 24

Vendanges : du 29/08/1989 au 20/09/1989

Notes du millésime

Année historiquement précoce. Toute la période végétative fut particulièrement chaude, ensoleillée et sèche. Les conditions furent donc idéales pour le débourrement, la floraison, la véraison, la maturation, la récolte. A année exceptionnelle, vin exceptionnel.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon