



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 1990

Notes de dégustation du Château :

Couleur dense, profondeur du rubis, légère évolution due à l'âge. La surprise est d'abord dans le nez. La longueur des arômes, leur complexité, leur complémentarité, est énorme. Le fruit frais est encore présent, puis vient le fruit mûr, la douceur fine du caramel. Enfin, la truffe apparaît, puissante, dominant les notes tanniques. En bouche, c'est l'explosion des saveurs où se fondent les tannins mûrs, le fruit légèrement cuit. L'ensemble évolue en bouche dans un équilibre parfait, pour s'épanouir dans une finale sans fin. Un vin superbe.

A boire de préférence entre maintenant et 2030.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3438 °C

Pluie : 291 mm

Jours de plus de 30 °C : 32

Vendanges : du 04/09/1990 au 28/09/1990

Notes du millésime

Un hiver particulièrement chaud entraîna un débourrement exceptionnellement précoce. Le début du printemps fut froid, mais les mois d'été furent historiquement chauds et secs. Septembre peu pluvieux a permis la récolte d'une abondante vendange parfaitement saine et mûre.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon