



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 1992

Notes de dégustation du Château :

Un éclaircissage sévère et un tri de la vendange très rigoureux ont permis de ne garder pour la cuve que des raisins en parfait état. La vinification achevée, il a été possible de sélectionner des cuves de Merlot et de Cabernet de très grande qualité. Le vin est caractérisé par un nez très flatteur, par un bon équilibre, par une typicité du cru très marquée et par une concentration tannique très satisfaisante pour le millésime.

A déguster de préférence maintenant.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3292 °C

Pluie : 697 mm

Jours de plus de 30 °C : 21

Vendanges : du 17/09/1992 au 07/10/1992

Notes du millésime

Hiver sec. Mai très chaud et sec. Juin très humide sur la fleur qui fut longue et hétérogène. Récolte en perspective très importante malgré le millerandage et la coulure. Juillet et août furent chauds, mais août fut très arrosé ce qui a entraîné un état sanitaire très préoccupant (Mildiou & Botrytis). Alternance de journées pluvieuses puis sèches tout au cours des vendanges. Vins généralement sauvés des intempéries grâce au travail méticuleux des viticulteurs et des vinificateurs.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon