



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 1993

Notes de dégustation du Château :

Très belle couleur. Vin net et puissant au nez, très complexe. Le fruit est très présent. C'est un vin très vivant. En bouche, la puissance aromatique est étonnante par ses fruits mûrs, la mûre, la chair onctueuse de la prune. Le tannin est harmonieux et mûr, donnant aussi une harmonie assez inattendue dans ce millésime. La finale est douce et fine. C'est une bouteille exceptionnelle, mettant en évidence la propension de La Mission à faire de grandes choses dans un millésime moyen.

A déguster de préférence maintenant.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3207 °C

Pluie : 655 mm

Jours de plus de 30 °C : 15

Vendanges : du 16/09/1993 au 29/09/1993

Notes du millésime

Un printemps doux a permis un débourrement précoce. Début juin très favorable à une floraison très homogène. Le début de l'été a été sec mais froid. Août fut beau, chaud et sec donc particulièrement propice à une véraison rapide et homogène. \"Août fait le moût\" selon le dicton, et de fait, dans la plupart des cas, malgré une pluviosité historiquement élevée pendant les vendanges, des raisins étonnamment sains et mûrs ont pu être récoltés. \"\"\"



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon