



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2002

Notes de dégustation du Château :

La fraîcheur de la couleur, d'un pourpre assez dense, laisse penser à un millésime vif et fruité. En bouche, la structure du vin se révèle tout de suite. Le tannin mûr domine cette attaque qui évolue très vite dans des sensations onctueuses et dans un volume bien équilibré, avec la structure un peu ferme. Le bois est présent, sans excès. Progressivement, la richesse fine et soyeuse apparaît, sans faire disparaître la douce amertume d'un tannin très fondu.

A déguster de préférence entre maintenant et 2020.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3228 °C

Pluie : 336 mm

Jours de plus de 30 °C : 14

Vendanges : du 19/09/2002 au 08/10/2002

Notes du millésime

L'année est très sèche mais les faibles précipitations constatées sont bien réparties et assurent à la vigne la régularité hydrique dont elle a besoin. Un été un peu frais retarde la maturité, mais les conditions deviennent idéales pour la vendange à partir du 9 septembre : journées relativement chaudes et ensoleillées, vent de nord-est inhabituel à cette saison. Les blancs, puis les rouges, sont tous rentrés au cuvier sans une goutte de pluie, dans un état sanitaire parfait.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon