



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2011

Notes de dégustation du Château :

Couleur rouge sombre très profonde avec des reflets mauves. Le nez est intense et ouvert, on perçoit des notes de cerises noires, de mûres mais aussi d'épices. Le nez est déjà très « Mission ». Le vin entre en bouche large et doux, savoureux puis le vin monte en puissance tannique sans heurt vers un milieu de bouche crémeux. En finale, la structure tannique se resserre emmenant celle-ci sur une très belle persistance aromatique. Une fois de plus, le vin de La Mission Haut-Brion se présente à ce stade très ouvert, très expressif, très « évidemment Grand Vin ».

33,7% Merlot 11,3% Cabernet Franc 55% Cabernet Sauvignon

Vendanges du 29 août au 27 septembre.
A boire de préférence : 2020/2035.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 546°C.
Hauteur des pluies : 213 mm
Production totale Gironde : 5,46 millions d'hl
Nombre de jours t° > 30°C : 18

Notes du millésime

L'une des caractéristiques de l'année 2011 aura été l'extrême sécheresse constatée au printemps. Si nous additionnons les hauteurs de précipitation des mois d'avril, mai et juin, nous sommes en présence du printemps le plus sec jamais enregistré depuis 1949. Heureusement, nous avons retrouvé, durant l'été, un peu d'eau, permettant à la plante de continuer son travail. Les vendanges auront été sereines, avec un mois de septembre plutôt sec.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon