



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2015

Notes de dégustation du Château :

La couleur de ce vin est très profonde, avec des reflets rouge grenat. Impression de complexité au premier nez. Le bois est présent mais sans excès, bien dosé. Des notes de chocolat et de réglisse apparaissent à l'agitation. Ce sont les marqueurs d'une très grande maturité de fruit. L'attaque en bouche est dense et serrée, presque caressante. Puis, le vin monte en puissance, sans agresser, avec des goûts fruités frais. La finale est longue avec des notes de moka. On y retrouve aussi des goûts de chocolat. Le 2015 fait, sans aucun doute, partie des très grands millésimes de Mission !

58% Merlot, 7% Cabernet Franc, 35% Cabernet Sauvignon.

Date des vendanges : 9 sept. - 1er oct.

A boire de préférence : 2025-2055.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 506°C

Hauteur des pluies : 265 mm

Production totale Gironde : 5,30 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 30

Notes du millésime

L'année 2015 apparaît comme la plus chaude et la plus ensoleillée, sur tout notre territoire, depuis le début des statistiques météorologiques. Une longue période caniculaire et sèche a permis une très bonne floraison jusqu'à l'arrivée, au mois d'août, de pluies miraculeuses. Grâce à cette pluie bienfaisante, la plante put accompagner ses raisins jusqu'à leur parfaite maturité. Les vendanges ont débuté avec un mois de septembre beau et ensoleillé. Grâce à ce temps idéal, nous avons pu attendre sereinement l'optimum pour tous les cépages. Toutes les conditions ont été réunies afin de permettre au 2015 de faire partie de la lignée des plus grands millésimes bordelais.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon