



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2015

Notas de degustación del Château :

El vino presenta un hermoso color rojo oscuro. Gran madurez en nariz, con notas de frutas negras y toques de grosella. Ataque pleno y tierno, después el vino evoluciona en boca en taninos ligeramente austeros pero redondeados. En el final predomina una sensación bastante aterciopelada. La gran firmeza del cabernet sauvignon lograda por la crianza en barrica le conferirá a este vino grandes momentos de degustación.

30 % Merlot, 25 % Cabernet Franc, 45 % Cabernet Sauvignon.

Fecha de vendimia: 9 sept. - 1 oct.

Idealmente beber entre 2020 y 2035.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3506 °C

Lluvia acumulada: 265 mm

Producción total en la Gironda: 5,3 millones de hl

Número de días t° > 30 °C: 30

Notes de la añada

A pesar de un invierno y una primavera marcados por unas condiciones climáticas complicadas - abundantes lluvias y temperaturas por debajo de la media estacional -, la floración se desarrolló con una homogeneidad casi milagrosa.

La gran sequía del verano concluyó con un periodo lluvioso a mediados de septiembre, muy beneficioso para el final del ciclo de madurez. En octubre, no se produjo ninguna lluvia que interrumpiera la vendimia. El frescor de las noches, junto con las cálidas temperaturas del día, permitieron elaborar vinos ricos en color, pero también frescos y afrutados. ¿Una paradoja o un milagro de la naturaleza? Creemos más bien se trata del fruto del trabajo de las personas, y una vez más, de la supremacía de los grandes terruños.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon