



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion Blanc 2012

Notas de degustación del Château :

En nariz resulta complejo, con notas de frutos de carne blanca y flores. Cítricos que se mezclan con melocotón, almendra y flor de acacia. Su entrada en boca es flexible y amplia. La frescura encauza el vino y lo lleva muy lejos. Sin embargo, la frescura no domina un vino que resulta graso y poderoso. Sin ninguna duda, un gran año para los blancos secos.

84 % Sémillon, 16 % Sauvignon

Fecha de vendimia: 4 ago. – 14 ago.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 369 °C

Lluvia acumulada: 397 mm

Producción total en la Gironde: 5,24 millones de hl

Número de días t° > 30 °C: 24

Notes de la añada

La heterogeneidad caracteriza a esta añada 2012, desde el brote –perturbado por un abril fresco y lluvioso- hasta el envero, que fue muy lento. Afortunadamente, julio y agosto fueron como deben de ser: calurosos y secos. Este tiempo clemente nos permitió trabajar meticulosamente para evitar que el clima de la primavera tuviera consecuencias.

Durante dos meses, nuestros equipos trabajaron esforzadamente para conseguir una vendimia lo más homogénea posible haciendo caer las uvas con más retraso en el momento del envero. La vendimia de uvas blancas y tintas arrancó bañada por el sol.

La de 2012 es una añada excelente para terrenos precoces como los nuestros.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon