



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Tour Haut-Brion 2002

Notas de degustación del Château :

En primer lugar, nos sorprende la armonía de este vino. No predomina nada, el equilibrio es perfecto en todas sus dimensiones. La uva madura de Cabernet Sauvignon predomina en este vino. Se percibe en el color rojo oscuro con tendencia a violeta. La fruta madura es constante en nariz y boca. La impresión en boca resulta sorprendente por su suavidad, la sutileza de la madera y, sobre todo, por un tanino suave, untuoso y de gran complejidad. Es un vino perfecto en su estilo.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.228 °C

Lluvia: 336 mm

Días por encima de 30 °C: 14

Vendimia: del 19/09/2002 al 08/10/2002

Notes de la añada

El año es muy seco, pero las escasas precipitaciones están bien repartidas y garantizan a la viña la regularidad hídrica que necesita. Un verano algo fresco retrasa la maduración, pero las condiciones son ideales para vendimiar desde el 9 de septiembre: días relativamente cálidos y soleados, viento del nordeste inusual en esta estación. Los blancos y después los tintos son introducidos en la bodega sin presencia de lluvia, en un estado de salud perfecto.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon