



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château Laville Haut-Brion 1999

Notas de degustación del Château :

Las primeras impresiones de este vino son, a la vez, su color y sus aromas. Su capa es de un bonito tono amarillo verdoso pálido, que prepara el olfato para una gran frescura aromática. La diversidad de aromas sorprende por su amplitud. Desde el principio, se percibe un matiz característico de la Sauvignon, con mucho almizcle y moscatel, que termina con un poco de anís y una ensalada de frutas exóticas como el mango y el kiwi. Esta primera impresión deja paso después a la Semillón, con sus aromas de cera, incienso y miel. Es un conjunto vivo, complejo y muy largo en boca.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.495 °C

Lluvia: 567 mm

Días por encima de 30 °C: 19

Vendimia: del 30/08/1999 al 24/09/1999

Notes de la añada

El penúltimo año del milenio estuvo marcado por fenómenos meteorológicos excepcionales. En primer lugar, un eclipse de sol el 11 de agosto. Después, dos tormentas muy violentas sacudieron el Sudoeste, una el 7 de agosto, violenta y muy corta, y otra todavía más violenta el 27 de diciembre, que comenzó con la puesta del sol y duró gran parte de la noche. La violencia máxima se produjo entre las 8 y las 10 de la noche. Fue una catástrofe para toda la región. Finalmente, fue un año caluroso y la media anual fue 2° grados superior a la media de los 40 años anteriores. Una diferencia importante. En general, 1999 se recordará como un año de condiciones meteorológicas brutales.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon