



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2000

Notas de degustación del Château :

Aroma muy fresco y delicado. Abundancia de flores (flor de vid, de tilo) y también de fruta fresca, ligeramente cítrica, sin excesos, pasando por frutas estivales (melocotón blanco) y otoñales (membrillo, pera). El final aromático es más exótico, con un fondo de piña. En boca, la primera impresión es de zumo de piña fresca, rica y untuosa, con un fondo muy vivo. El conjunto es amplio, largo y untuoso. El final es fino y volvemos a percibir la fruta inicial. Este vino posee mucha complejidad y sabor.

Condiciones climatológicas

Lluvia acumulada: 436 mm

Producción total en la Gironda: 6,8 millones de hl

Número de días $t^{\circ} > 30^{\circ}\text{C}$: 21.

Fecha de vendimia: 13-29 septiembre.

Notes de la añada

Un comienzo de año suave, una primavera muy cálida y lluviosa, seguida de un verano seco y canicular: estas son las características climáticas de este año, mítico a la vez por su añada y por la calidad del vino producido. Se batieron los récords de temperatura: más de $1,5^{\circ}\text{C}$ sobre la media en los doce meses.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon