



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2005

Notas de degustación del Château :

El color en esta fase es bastante joven, con reflejos verdosos. En nariz, es una explosión, un festival de fruta donde se mezclan los cítricos, dominados por el pomelo, con frutas exóticas como el mango y notas varietales de madera de buho y miel. En boca, el ataque sorprende por su suavidad y su cuerpo. Este vino también posee gran frescura y cierta mineralidad, con un final interminable.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.492 °C

Lluvia: 229 mm

Días por encima de 30 °C: 32

Vendimia: del 24/08/2005 al 26/09/2005

Notes de la añada

2005 será recordado como un año históricamente seco. Esta característica comienza desde el invierno, donde se registra un importante déficit hídrico. A pesar de un abril húmedo, las lluvias siguen siendo escasas hasta la vendimia. A lo largo de todo el año, las temperaturas son altas. 2005 presenta condiciones climáticas muy parecidas a las de la legendaria añada de 1949. Estas últimas nos han permitido, durante la vendimia, obtener pequeños granos de uva de concentración nunca vista y perfectamente sanas. La vendimia empezó el 24 de agosto para los blancos y el 31 de agosto para los tintos, situando a esta añada en la categoría de años precoces.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon