



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2007

Notas de degustación del Château :

Este vino sorprende inicialmente por su intensidad y la complejidad de sus aromas. En la copa, el color es propio de un vino joven, con reflejos amarillo-verdosos. En nariz, las notas florales se mezclan con las de los cítricos. Este vino impresiona por su estructura y longitud en boca. Es divertido utilizar el término estructura, normalmente reservado al vino tinto. Pero este vino, de gran equilibrio entre alcohol (13°6) y acidez (pH 3,1) es tan recto y mineral como una viga. Describir un vino siempre resulta difícil. Imagine un tren de sabores aromáticos que avanza sin parar y tendrá una buena idea de cómo es este La Mission Haut-Brion de 2007.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.337 °C

Lluvia acumulada: 409 mm

Producción total en la Gironda: 5,69 millones de hl

Número de días t° > 30 °C: 9

Fecha de vendimia: 28 ago.

Notes de la añada

Un invierno y una primavera suaves y húmedos son muy favorables para el desarrollo de ciertas patologías de la vid. Los tractores nunca han recorrido tanto el viñedo para proteger a la vid y su fruto. Nunca había sido necesaria tanta mano de obra para realizar los «trabajos en verde» que solo el hombre puede realizar para obtener el mejor resultado: una exfoliación precoz a final de junio en la cara más fría, un cincelado extremadamente concienzudo para aligerar la carga de la cepa, pero también para repartir los racimos restante de modo que se aireen mejor, y una segunda exfoliación minuciosa para no dañar los granos en la otra cara. Un agradable mes de septiembre permitió vendimiar con tranquilidad, con la intervención de al menos doscientas personas, para realizar la indispensable y minuciosa selección. Por tanto, 2007 será la añada de referencia para constatar el progreso de la viticultura bordelesa.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon