



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 1974

Notas de degustación del Château :

Para ser un año bastante diluido, el vino todavía tiene volumen. Desde el principio, el vino parece joven por su color intenso, pero dentro de la evolución normal. Las notas de frutas frescas todavía son bastante intensas. Se perciben en boca, pero su limpia acidez y la sequedad del final de boca disminuyen sensiblemente la agradable sensación inicial. Buena botella para su añada, aunque algo seca. Es conveniente consumirla desde ahora. Sería adecuada para acompañar carne de caza en salsa, por ejemplo, guiso de carne de paloma torcaz con salsa, y a la temperatura de la bodega. Degustar preferentemente de inmediato.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.124 °C

Lluvia: 301 mm

Días por encima de 30 °C: 17

Vendimia: del 29/09/1974 al 10/10/1974

Notes de la añada

Hay muchas analogías entre 1973 y 1974. Ambos años tuvieron meses de junio y agosto calurosos o normales, aunque julio de 1974 fue normal y septiembre fue frío y lluvioso (100 mm). La maduración fue tardía. En conjunto, vinos muy buenos producidos en toda la región.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon