



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 1990

Notas de degustación del Château :

Color denso, rubí profundo, con ligera evolución por la edad. La sorpresa inicial es la nariz. La longitud de los aromas, su complejidad y complementariedad son enormes. Todavía está presente la fruta fresca, después la fruta madura y la fina dulzura del caramelo. Finalmente, aparece la trufa, potente, que predomina sobre las notas tánicas. En boca, los taninos maduros se funden en una explosión con sabores de fruta ligeramente cocida. El conjunto evoluciona en boca hacia un equilibrio perfecto, para diluirse en un final interminable. Un vino soberbio. Degustar preferentemente desde ahora hasta 2030.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.438 °C

Lluvia: 291 mm

Días por encima de 30 °C: 32

Vendimia: del 04/09/1990 al 28/09/1990

Notes de la añada

Un invierno especialmente cálido produjo un desarrollo extremadamente precoz. El principio de la primavera fue frío, pero los meses de verano fueron históricamente cálidos y secos. Un septiembre poco lluvioso permitió la cosecha de una vendimia abundante, perfectamente sana y madura.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon