



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 1991

Notas de degustación del Château :

Este vino sorprende por su suavidad y complejidad. El color es intenso, ligeramente evolucionado para su edad. Nariz potente, con presencia de madera de cedro y grosella negra. La suavidad llena la boca, con dominio de la fruta madura y, al final, de la trufa. Este vino posee frescura y fruta en abundancia. La suavidad y el terciopelo de un gran vino envuelven el paladar al final. Excepcional para esta añada. Requiere una decantación bastante anticipada. Degustar preferentemente de inmediato.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.311 °C

Lluvia: 472 mm

Días por encima de 30 °C: 23

Vendimia: del 24/09/1991 al 08/10/1991

Notes de la añada

Año que quedará grabado en la memoria como el de las heladas primaverales. De hecho, tras un final de febrero favorable para el desarrollo precoz de la viña, una terrible helada en la noche del 20 al 21 de abril (el frío duró toda la noche y en ciertas fincas se alcanzaron los -7°) estropeó una vegetación que ya estaba demasiado avanzada. No se recuperó un crecimiento normal hasta finales de mayo, lo que provocó diferentes estados de avance en la vegetación. Julio y agosto fueron cálidos y secos. Clima caluroso pero lluvioso durante la vendimia.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon