



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 1992

Notas de degustación del Château :

Un aclareo importante y una rigurosa selección de la cosecha permitieron utilizar para la producción únicamente uvas en perfecto estado. Tras la vinificación, se seleccionaron caldos de Merlot y Cabernet de gran calidad. El vino se caracteriza por una nariz muy generosa, un gran equilibrio y un carácter propio del cru, marcado por una concentración tánica muy satisfactoria para esta añada. Degustar preferentemente de inmediato.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.292 °C

Lluvia: 697 mm

Días por encima de 30 °C: 21

Vendimia: del 17/09/1992 al 07/10/1992

Notes de la añada

Invierno seco. Mayo muy seco y caluroso. Junio muy húmedo en la floración, que fue larga y heterogénea. Perspectivas de cosecha importantes, a pesar del corrimiento y la caída de la flor. Julio y agosto fueron cálidos, pero agosto fue muy lluvioso, lo que provocó un estado sanitario muy preocupante (mildió y botritis). Alternancia de días lluviosos y secos, incluso durante la vendimia. Vinos generalmente protegidos de la intemperie, gracias al meticuloso trabajo de los viticultores y vinificadores.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon