



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2000

Notas de degustación del Château :

Soberbio color, muy denso y profundo. A la luz le cuesta revelar este rojo intenso con miles de brillos. La nariz es deslumbrante, por la combinación de frutas en el apogeo de su madurez. Se percibe la fruta fresca, pero la dulzura de la fruta madura llena la boca, tapiza el paladar para desarrollar la complejidad del tanino fundido, abundante y de gran suavidad. La complejidad aromática del terruño juega con la fruta. Esta sucesión de plenitud, concentración y madurez evoluciona hasta el infinito, ofreciendo al paladar una longitud final inimitable. Una botella antológica. Degustar preferentemente desde ahora hasta 2050.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.431 °C

Lluvia: 436 mm

Días por encima de 30 °C: 21

Vendimia: del 13/09/2000 al 29/09/2000

Notes de la añada

Un comienzo de año suave, una primavera muy cálida y lluviosa, seguida de un verano seco y canicular: estas son las características climáticas de este año, mítico a la vez por su añada y por la calidad del vino producido. Se batieron los récords de temperatura: más de 1,5 °C sobre la media en los doce meses



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon