



## CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



# Château La Mission Haut-Brion 2001

Notas de degustación del Château :

Muy buena capa púrpura, densa y profunda. La primera nariz evidencia una nota de madera ya fundida, donde se mezcla la suavidad amarga del regaliz con los frutos negros, la grosella negra y la mora. En boca, es un conjunto muy armonioso que se desvela poco a poco. Suavidad y firmeza. La vainilla fina sale lentamente de su vaina, la sucesión de sabores aporta complejidad al tanino maduro. Finalmente, la trufa aparece con matices de regaliz y tabaco, muy típicos del cru. Esta complejidad y este tanino caracterizan a los grandes caldos de Mission. Degustar preferentemente desde ahora hasta 2040.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.357 °C

Lluvia: 335 mm

Días por encima de 30 °C: 32

Vendimia: del 13/09/2001 al 08/10/2001

Notes de la añada

Las condiciones climáticas son bastante similares a las de 2000. Julio y agosto fueron muy cálidos (22 días con temperatura máxima superior a 30 °C) y solo dos días de fuerte lluvia entre el 20 de julio y el 20 de septiembre. Al comenzar la vendimia, la madurez es perfecta y el estado sanitario ideal. Al final de la misma, el clima sigue siendo benigno, en general cálido y seco, excepto dos días de clima complicado, el 22 de septiembre y el 3 de octubre, en los que no se vendimió.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon