



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2002

Notas de degustación del Château :

La frescura del color, de un púrpura bastante denso, permite adivinar una añada vivaz y afrutada. En boca, la estructura del vino se desvela repentinamente. El tanino maduro domina en el ataque, que evoluciona rápidamente hacia sensaciones untuosas y de volumen bien equilibrado, con estructura algo dura. La madera está presente, pero sin exceso. Progresivamente, aparece la riqueza fina y sedosa, sin eclipsar el suave amargor de un tanino muy fundido. Degustar preferentemente desde ahora hasta 2020.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.228 °C

Lluvia: 336 mm

Días por encima de 30 °C: 14

Vendimia: del 19/09/2002 al 08/10/2002

Notes de la añada

El año es muy seco, pero las escasas precipitaciones están bien repartidas y garantizan a la viña la regularidad hídrica que necesita. Un verano algo fresco retrasa la maduración, pero las condiciones son ideales para vendimiar desde el 9 de septiembre: días relativamente cálidos y soleados, viento del nordeste inusitado en esta estación. Los blancos y después los tintos son introducidos en la bodega sin presencia de lluvia, en un estado de salud perfecto.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon