



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2003

Notas de degustación del Château :

Gran intensidad y complejidad aromáticas. Nariz muy madura, con aromas de frutos rojos y negros, mora y regaliz. La entrada en boca es suave, pero aparece muy rápidamente una estructura tánica dominante. Una potencia tánica perceptible pero armoniosa. Los taninos son maduros, sin agresividad. El final es apoteósico. La longitud de este vino es increíblemente duradera. Este vino precisa tiempo y se convertirá, sin duda, en un gran Mission. Degustar preferentemente entre 2010 y 2030.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.696 °C

Lluvia: 263 mm

Días por encima de 30 °C: 49

Vendimia: del 19/08/2003 al 15/09/2003

Notes de la añada

2003 es sin duda un año excepcional en el plano climático. Sin alcanzar el récord de 1961 (258 mm) en cuanto a precipitaciones acumuladas de abril a septiembre incluidos, 2003 se sitúa en segunda posición, con 263 mm de lluvia. La media del siglo es de 410 mm, y en el año más húmedo (1992) se recogieron 697 mm. Pero la temperatura batió todos los récords. La suma de las temperaturas medias diarias para dicho periodo es de 3.161°, mientras que el año más caluroso (1997) sumó un total de 3.494°. En 2003, se sumaron 3.696°. Y sobre todo, los días de gran calor, por encima de los 30°, ascienden a una media de 16, mientras que en 2003 hubo 49, es decir, ¡más del triple!



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon