



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2004

Notas de degustación del Château :

La nariz es de gran intensidad y, al mismo tiempo, de gran precisión. Una gran complejidad donde dominan las notas ahumadas, de habano y granos de café torrefactado. La fruta también está presente, roja y fresca como las bayas de grosella o de cereza recién cogidas. En boca, el vino es amplio desde el principio. Los taninos son suaves y redondos. La persistencia aromática es muy prolongada. Este vino tiene un gran equilibrio. La Mission Haut-Brion 2004 es un gran seductor. Degustar preferentemente desde ahora hasta 2020.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.365 °C

Lluvia: 325 mm

Días por encima de 30 °C: 21

Vendimia: del 06/09/2004 al 06/10/2004

Notes de la añada

El año 2004 comienza con un mes de enero especialmente lluvioso. A pesar de este comienzo húmedo, 2004 resultó deficitario en el plano hídrico. La floración, a principio de junio, se desarrolla en excelentes condiciones climáticas, es rápida y homogénea. Las lluvias de agosto se concentraron en la segunda quincena, obligándonos a exfoliar la vid por ambos lados. Esta práctica permitió recoger uvas maduras y sanas, durante un espléndido mes de septiembre. La vendimia de los blancos comenzó el 6 de septiembre, y la del tinto el 16 de septiembre.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon