



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2005

Notas de degustación del Château :

La capa de La Mission Haut-Brion 2005 es muy oscura. Se adivina, por su profundidad, que este vino es muy denso. La nariz es de gran precisión. Pueden distinguirse todos los aromas de frutos rojos, tierra, ahumados y regaliz... Si esta complejidad se encuentra en la boca, la primera impresión que tenemos es el sorprendente contraste entre la concentración del vino y su suavidad. Posee la dulzura envolvente de la pulpa y los taninos aportan una sensación casi cremosa. El vino se ensancha, adquiere su dimensión en el paladar y no termina nunca. El equilibrio es también importante en La Mission Haut-Brion 2005, donde la intensidad de los taninos se contrarresta con una frescura sorprendente. Una de las mejores añadas de Château La Mission Haut-Brion. Degustar preferentemente entre 2015 y 2025.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.492 °C

Lluvia: 229 mm

Días por encima de 30 °C: 32

Vendimia: del 24/08/2005 al 26/09/2005

Notes de la añada

2005 será recordado como un año históricamente seco. Esta característica comienza desde el invierno, donde se registra un importante déficit hídrico. A pesar de un abril húmedo, las lluvias siguen siendo escasas hasta la vendimia. A lo largo de todo el año, las temperaturas son altas. 2005 presenta condiciones climáticas muy parecidas a las de la legendaria añada de 1949. Estas últimas nos han permitido, durante la vendimia, obtener pequeños granos de uva de concentración nunca vista y perfectamente sanas. La vendimia empezó el 24 de agosto para los blancos y el 31 de agosto para los tintos, situando a esta añada en la categoría de años precoces.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon