



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2006

Notas de degustación del Château :

Sencillamente exuberante. Su color es intenso, con un ligero matiz púrpura. Desde la primera agitación, asistimos a una explosión de aromas diversos, de una gran complejidad. Frambuesas, moras, habano, cedro, café, regaliz y muchos otros aromas fascinantes. La boca comienza con una gran sensación de suavidad y después el vino nos invade con su amplitud. A partir de ese momento, se imponen unos taninos de gran madurez, que dan idea de la gran concentración de este vino. Una frescura asombrosa arrolla a todos los taninos, como un tren sobre sus raíles, con una longitud realmente increíble. Sin dar un momento de respiro, el vino desarrolla un perfecto comportamiento de principio a fin. Pocas veces La Mission Haut-Brion ha alcanzado una plenitud así. Nos atrevemos a decir: 2006 es una de las añadas más excepcionales de La Mission Haut-Brion. Degustar preferentemente entre 2015 y 2035.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.571 °C

Lluvia: 315 mm

Días por encima de 30 °C: 32

Vendimia: del 29/08/2006 al 29/09/2006

Notes de la añada

La añada 2006 es producto de un clima de contrastes. Durante este año imprevisible, las condiciones climáticas han sido cambiantes, pasando de un extremo al otro, durante todo el año y hasta el último día de vendimia. Afortunadamente, en este contexto, la primavera y el verano fueron en general cálidos y secos. Cien temporeros, trabajando día tras día durante tres meses (exfoliación precoz a final de junio, vendimia en verde, segunda exfoliación), han permitido al vinificador esperar con paciencia al apogeo de cada variedad y de cada parcela. Gracias a este enorme trabajo, culminado con las vendimias marcadas por una selección especialmente meticulosa, se obtuvieron uvas homogéneas, totalmente sanas y maduras para la producción.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon