



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2008

Notas de degustación del Château :

Buen color, rojo intenso. Nariz compleja, de frutos rojos muy maduros mezclados con acentos empíreumáticos típicos del terroir. Una nariz compleja, propia de un gran vino. En boca, el ataque es rígido pero de gran refinamiento. Los taninos densos ya están bien fundidos. Una persistencia aromática finaliza el cortejo. Un Mission Haut-Brion muy logrado. Merlot Noir 43% Cabernet Sauvignon 51% Cabernet Franc 6%. Degustar preferentemente entre 2015 y 2030.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3.254°C

Lluvia acumulada: 476 mm

Producción total en la Gironda: 4,80 millones de hl

Número de días t° > 30 °C: 10

Fecha de vendimia: 8 sep.

Notes de la añada

Los años en que los viticultores de Burdeos se enfrentan a condiciones climáticas adversas, se denominan por costumbre «añadas de bodeguero». Es el caso de 2008, donde una primavera lluviosa y fresca retrasó el crecimiento de la vid y su floración, y donde el mes de agosto, bastante frío y algo húmedo, retrasó la madurez del fruto. Con vendimias que comenzaron diez días más tarde que en el año anterior, 2008 ha sido, por tanto, una añada algo tardía. En este caso concreto, el comportamiento de la vid depende de la calidad del suelo, pero también bastante de la experiencia del bodeguero y de la cantidad de trabajo realizado por los trabajadores en el terreno, antes de la vendimia. En las fincas de Domaine Clarence Dillon, estas dos condiciones para el éxito se cumplen sistemáticamente, y 2008 habrá sido de una excepcional calidad en vinos blancos, y muy buena en vinos tintos, similares a la cosecha de 1988 por su estilo y a la de 2004 por su estructura.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon