



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2010

Notas de degustación del Château :

Al contemplar este vino, se impone su color violeta oscuro, parecido al de la berenjena. En nariz es intenso y complejo. Notas amaderadas se mezclan con las de grosella, regaliz y chocolate. Parece que podemos seguir encontrando sabores distintos indefinidamente. En boca, el vino nos sacude inmediatamente por su amplitud y expresividad. Sus taninos son sabrosos y su estructura se ve impulsada por un increíble frescor. En cuanto a su arquitectura, podríamos comparar el Château La Mission Haut-Brion 2010 con la imagen de la Torre Eiffel. Su estructura a la vista permite comprender su construcción. Aunque la cantidad de materiales necesarios para formarla sea inmensa, parece ligera y aérea. Estos contrastes permiten comprender mejor el desafío que presenta, en ambos casos, a los arquitectos: encontrar el equilibrio perfecto. Al igual que el señor Eiffel y su equipo, tenemos la sensación de haberlo logrado.

Merlot Noir 37%

Cabernet Sauvignon 62%

Cabernet Franc 1%

Fecha de vendimia: 8 sept. – 8 oct.

Idealmente beber entre 2020 y 2035.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3 362 °C

Lluvia acumulada: 225 mm

Producción total en la Gironda: 5,7 millones de hl

Número de días t° > 30 °C: 24

Notes de la añada

Un año seco, un verano árido.

En el plano climatológico, el periodo vegetativo, que va desde principios de abril a finales de septiembre, ha sido el más seco desde 1949. La pluviosidad ha sido dos veces inferior a la media de los últimos 60 años, 224 mm frente a más de los habituales 400 mm. (Para su información, el periodo estival más húmedo fue el de 1992 ¡con cerca de 700 mm! Cabe señalar también que 2005 es la segunda añada más seca después de 2010 con 229 mm). Esta escasez de agua ha provocado un fenómeno de deshidratación del que resulta una concentración de los elementos constitutivos de la baya y la obtención de unos valores cuantitativos inéditos, especialmente en el contenido de azúcar. Las noches más frescas han favorecido la



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon