



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2015

Notas de degustación del Château :

La capa del vino es muy profunda, con reflejos de color rojo granate. Impresión de complejidad en la primera nariz. La madera está presente sin excesos, bien dosificada. En la agitación, aparecen notas de chocolate y regaliz. Son los indicadores de una gran madurez de la fruta. El ataque en boca es denso y firme, casi como una caricia. Después, el vino se hace más potente, sin agredir, con notas afrutadas frescas. El final es largo con notas de moca. También se aprecian aromas de chocolate. ¡Sin duda, 2015 forma parte de las grandes añadas de Mission! 58 % Merlot, 7 % Cabernet Franc, 35 % Cabernet Sauvignon.

Fecha de vendimia: 9 sept. - 1 oct.

Idealmente beber entre 2025 y 2055.

Condiciones climatológicas

Suma de temperaturas: 3506 °C

Lluvia acumulada: 265 mm

Producción total en la Gironda: 5,3 millones de hl

Número de días  $t^{\circ} > 30^{\circ}\text{C}$ : 30

Notes de la añada

A pesar de un invierno y una primavera marcados por unas condiciones climáticas complicadas - abundantes lluvias y temperaturas por debajo de la media estacional -, la floración se desarrolló con una homogeneidad casi milagrosa.

La gran sequía del verano concluyó con un periodo lluvioso a mediados de septiembre, muy beneficioso para el final del ciclo de madurez. En octubre, no se produjo ninguna lluvia que interrumpiera la vendimia. El frescor de las noches, junto con las cálidas temperaturas del día, permitieron elaborar vinos ricos en color, pero también frescos y afrutados. ¿Una paradoja o un milagro de la naturaleza? Creemos más bien se trata del fruto del trabajo de las personas, y una vez más, de la supremacía de los grandes terruños.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon