



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2010

Notes de dégustation du Château :

La couleur du vin, très sombre, nous donne une indication sur sa densité. Le nez est très expressif, dominé par des notes de fruits rouges. En bouche, le vin présente une imposante structure tannique, étonnante pour un second vin. Malgré cette impressionnante concentration, la fraîcheur de ce vin éblouit. Un vin tout en contraste : 2010 a produit l'un des Chapelle les plus denses mais dans le même temps, des plus séduisants.

Merlot Noir 27% Cabernet Sauvignon 47% Cabernet Franc 26%
Date des vendanges : 8 sept. – 8 oct.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 362°C.
Hauteur des pluies : 225 mm
Production totale Gironde : 5,7 millions d'hl
Nombre de jours t° > 30°C : 24

Notes du millésime

Une année sèche, un été aride.
Sur le plan climatologique, la période végétative, allant de début avril à fin septembre, est la plus sèche jamais connue depuis 1949. Ce manque d'eau a pour conséquence d'engendrer un phénomène de déshydratation en concentrant les éléments constitutifs de la baie de raisins et d'obtenir des valeurs quantitatives jamais atteintes, notamment sur la richesse en sucre. Les nuits très fraîches ont favorisé l'accumulation des anthocyanes et, de ce fait, les vins rouges de 2010 sont les plus colorés de ces dernières années.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon