



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion Blanc 2010

Notes de dégustation du Château :

La couleur de ce vin est d'un jaune pâle, animé par des reflets verts. Le premier nez est sur la réserve. A l'agitation, nous entrevoyons un vin d'une grande concentration. La minéralité domine, avec des notions de pierres à fusil, de graphite. Le vin est large par son gras et long par sa structure acide. La persistance aromatique en bouche donne l'impression de s'éterniser. D'un grand raffinement, le Château La Mission Haut-Brion Blanc 2010 possède toutes les caractéristiques d'un fort potentiel de garde.

Sémillon 81% Sauvignon Blanc 19%  
Date des vendanges : 2 sept. – 10 sept.

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