



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Tour Haut-Brion 2001

Notes de dégustation du Château :

Le vin est frais et très fruité. Le fruit rouge mûr domine l'arôme. En bouche, du gras, de la rondeur sur fond de vivacité du fruit. On trouve aussi de la finesse et la dominante de Cabernet sauvignon termine le fond de la dégustation. Très belle structure, très belle harmonie, de la douceur enveloppante. La finale est longue et évolutive.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3357 °C

Pluie : 335 mm

Jours de plus de 30 °C : 32

Vendanges : du 13/09/2001 au 08/10/2001

Notes du millésime

<!-- @page { margin: 2cm } P { margin-bottom: 0.21cm } A:link { so-language: zxx } -->

Les conditions climatiques sont assez similaires à celles de 2000. Juillet et août ont été très chauds (22 jours où la température maximale dépasse 30°C) et seulement deux jours de forte pluie sont notés entre le 20 juillet et le 20 septembre. Au début des vendanges, la maturité est parfaite et l'état sanitaire idéal. Durant ces dernières, le climat reste très clément, généralement chaud et sec, sauf deux jours de fortes intempéries, les 22 septembre et 3 octobre, où l'on ne cueillera pas.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon