



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château Laville Haut-Brion 1998

Notes de dégustation du Château :

Ce vin est une corbeille de fruits frais où dominent la pêche blanche et des fruits exotiques : mangue, ananas, litchi.  
C'est aussi la fraîcheur du vin qui est surprenante où l'on retrouve des arômes de menthe fraîche et d'anis.  
Ce vin a aussi une belle structure, un grand équilibre et une finale très douce, fine et la persistance aromatique est très longue.  
C'est un grand Laville Haut-Brion.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3354 °C

Pluie : 537 mm

Jours de plus de 30 °C : 22

Vendanges : du 15/09/1998 au 30/09/1998

Notes du millésime

Il a plu trois fois plus que la moyenne des trente dernières années. La qualité des grands terroirs viticoles est une propension particulière à conserver longtemps l'humidité, tout en éliminant le surplus d'eau. Cette année, ce fut très précieux, car le mois de mai a été sec, le mois de juin normal, le mois de juillet globalement normal mais grâce essentiellement à deux jours d'orage avec des précipitations importantes. Pour ce qui est de la température, le mois d'août a été exceptionnellement chaud. Les endroits traditionnellement précoces, tels Haut-Brion et La Mission Haut-Brion, ont bénéficié à plein de ce fabuleux potentiel climatique.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon