



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 1974

Notes de dégustation du Château :

Pour une année très diluée, le vin a encore du volume. Dès l'abord, le vin semble jeune par sa couleur intense mais normalement évoluée. Les notes de fruits frais sont encore assez intenses. On les retrouve en bouche, mais la nette acescence du vin, la sécheresse de la fin de bouche diminue sensiblement l'agrément du début. Bonne bouteille pour le millésime, mais sèche. Bouteille qu'il convient de boire dès à présent. Convierdrait pour être servie avec des gibiers en sauce, du salmis de palombe par exemple et à la température de la cave.

A déguster de préférence maintenant.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3124 °C

Pluie : 301 mm

Jours de plus de 30 °C : 17

Vendanges : du 29/09/1974 au 10/10/1974

Notes du millésime

Il y a beaucoup d'analogie entre 1973 et 1974. Les deux années ont connu des mois de juin et d'août chauds ou normaux, juillet 1974 fut normal et septembre pluvieux (100 mm) et froid. La véraison a été tardive. Dans l'ensemble, très bons vins produits dans toute la région.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon