



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 1991

Notes de dégustation du Château :

Ce vin surprend par sa douceur, par sa complexité. La couleur est dense, normalement évoluée pour son âge. Nez puissant où l'on retrouve le bois de cèdre, le cassis. La douceur emplît la bouche, la maturité du fruit domine, la truffe domine aussi en finale. Beaucoup de fraîcheur et de fruit dans ce vin. La suavité du vin, son velouté de très grand vin enveloppe le palais en finale. Exceptionnel pour le millésime. Demande à être décanté assez tôt.

A déguster de préférence maintenant.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3311 °C

Pluie : 472 mm

Jours de plus de 30 °C : 23

Vendanges : du 24/09/1991 au 08/10/1991

Notes du millésime

Année qui restera gravée dans toutes les mémoires comme celle des gelées printanières. En effet, après une fin février favorable au débourrement précoce de la vigne, une terrible gelée dans la nuit du 20 au 21 avril (le froid a persisté toute la nuit et on a pu relever dans certains vignobles -7°) a anéanti une végétation déjà très poussée. Ce n'est que fin mai que la vigne a repris une croissance normale occasionnant différents stades d'avancement de la végétation. Juillet et août ont été très chauds et secs. Conditions de vendanges chaudes mais pluvieuses.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon