



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 1994

Notes de dégustation du Château :

Belle couleur, encore peu évoluée. Le nez est un peu fermé à ce stade et assez linéaire, sur un fruit ferme, un peu dur, manquant de gras. En bouche, le vin s'ouvre plus qu'au nez, la complexité ressort nettement. La finale évolue lentement et finit un peu court sur des notes de cigare, de bois de cèdre et sur des notes de cassis assez sèches. Ce vin mériterait quelques années de vieillissement supplémentaires, car il a une bonne structure.

A déguster de préférence maintenant.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3335 °C

Pluie : 623 mm

Jours de plus de 30 °C : 27

Vendanges : du 12/09/1994 au 24/09/1994

Notes du millésime

Comme en 1993, l'année 1994 est caractérisée par sa précocité grâce à un hiver très doux. Le printemps quant à lui fut assez frais et humide ce qui a ralenti un peu la végétation. L'été fut chaud et arrosé de quelques gros orages. L'hétérogénéité de la floraison s'est retrouvée à la véraison. Les précipitations du mois de Septembre ont accéléré la vendange d'une récolte généralement saine et bien mûre.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon