



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2000

Notes de dégustation du Château :

Superbe couleur, très dense et profonde. La lumière a du mal à révéler ce rouge foncé aux mille éclats. Le nez est éblouissant, c'est l'assemblage des fruits à l'apogée de la maturité. La fraîcheur du fruit est là, mais la douceur du fruit mûr emplît la bouche, tapisse le palais où vient se développer la complexité du tannin souple, abondant, d'une très grande douceur. La complexité aromatique de ce terroir vient jouer avec le fruit. Cette succession de plénitude, de concentration, de maturité, évolue à l'infini, proposant au palais une longueur en finale inimitable. Une bouteille d'anthologie.

A déguster de préférence entre maintenant et 2050.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3431 °C

Pluie : 436 mm

Jours de plus de 30 °C : 21

Vendanges : du 13/09/2000 au 29/09/2000

Notes du millésime

Un début d'année doux, un printemps très pluvieux et chaud, suivi d'un été sec et caniculaire : ce sont là les caractéristiques climatiques de cette année, mythique à la fois par son millésime et par la qualité du vin produit. Les records de température sont battus : plus de 1,5°C en moyenne sur les douze mois... C'est énorme. Septembre fut à l'unisson, chaud et sec, ce qui permit une vendange dans des conditions optimales.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon