



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2001

Notes de dégustation du Château :

Très belle robe pourpre, dense et profonde. Le premier nez met en évidence un boisé déjà fondu, où se mêlent la douceur amère de la réglisse et les fruits noirs, cassis et mûre. En bouche, c'est un ensemble très harmonieux qui se révèle peu à peu. De la douceur et de la fermeté. La fine vanille sort de sa gousse lentement, la succession des saveurs participe à la complexité du tanin mûr. En finale, la truffe apparaît à côté des nuances de réglisse, de tabac très typiques du cru. Cette complexité, ce tanin sont la caractéristique des grands Mission.

A déguster de préférence entre maintenant et 2040.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3357 °C

Pluie : 335 mm

Jours de plus de 30 °C : 32

Vendanges : du 13/09/2001 au 08/10/2001

Notes du millésime

<!-- @page { margin: 2cm } P { margin-bottom: 0.21cm } -->

Les conditions climatiques sont assez similaires à celles de 2000. Juillet et août ont été très chauds (22 jours où la température maximale dépasse 30°C) et seulement deux jours de forte pluie sont notés entre le 20 juillet et le 20 septembre. Au début des vendanges, la maturité est parfaite et l'état sanitaire idéal. Durant ces dernières, le climat reste très clément, généralement chaud et sec, sauf deux jours de fortes intempéries, les 22 septembre et 3 octobre, où l'on ne cueillera pas.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon