



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2004

Notes de dégustation du Château :

Le nez est d'une grande intensité et, en même temps, d...une grande précision. Une grande complexité où dominent des notes de fumé, de tabac, de grains de café torréfiés. Mais le fruit est aussi présent, rouge et frais comme les baies de groseille ou de cerise juste cueillies. En bouche, le vin est large dès le début. Les tanins sont souples et ronds. La persistance aromatique est très longue. Ce vin possède un bon équilibre. La Mission Haut-Brion 2004 est un grand séducteur.

A déguster de préférence entre maintenant et 2020.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3365 °C

Pluie : 325 mm

Jours de plus de 30 °C : 21

Vendanges : du 06/09/2004 au 06/10/2004

Notes du millésime

L'année 2004 commence avec un mois de janvier particulièrement pluvieux. Malgré cette entrée en matière humide, l'année 2004 est déficitaire sur le plan hydrique. La floraison, début juin, se déroulant dans d'excellentes conditions climatiques, est rapide et homogène. Les pluies du mois d'août se sont concentrées sur la deuxième quinzaine, nous obligeant à effeuiller la vigne des deux côtés. Cette pratique a permis de récolter des raisins mûrs et sains durant un superbe mois de septembre. Les vendanges pour les blancs ont débuté le 6 septembre et, pour le rouge, dès le 16 septembre.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon