



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2009

Notes de dégustation du Château :

Ce vin vous envoûte dès le début et à toutes les étapes de la dégustation. La couleur est très profonde. Le nez est intense et explosif. La bouche est large, onctueuse, gourmande. Les tanins sont enrobés de douceur. En dégustant ce vin, on ne peut s'empêcher de penser à une des plus belles réussites de ce cru : le millésime 2000. La densité, la suavité, l'équilibre entre la puissance et la fraîcheur sont des qualificatifs qui définissent parfaitement le 2000 et le 2009. Mais ce dernier possède une concentration supérieure, donnant une dimension supplémentaire et amplifiant toutes les sensations. La Mission Haut-Brion 2009 est déjà un mythe.

Merlot Noir 47%
Cabernet Sauvignon 47%
Cabernet Franc 6%

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 455°C.
Hauteur des pluies : 388 mm
Production totale Gironde : 5,74 millions d'hl
Nombre de jours t° > 30°C : 22

Date des vendanges : 31 août. – 6 oct.

Notes du millésime

Par nature, un viticulteur est quelqu'un de prudent. Mais cette année, nous oublierons cette légendaire réserve afin de vous annoncer une grande et très belle naissance. Le nouveau-né est tellement magnifique et si prometteur qu'il est difficile de rester raisonnable. Osons le dire dès à présent, le millésime 2009 est très grand et l'avenir devrait sans aucun doute confirmer cette année 2009 dans la catégorie des millésimes de légendes comme les 1929, 1947, 1949, 1959, 1961, 1982, 1989, 1990, 2000 ou 2005.



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon