



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2012

Notes de dégustation du Château :

Château La Mission Haut-Brion 2012 présente des notes de grande maturité comme la réglisse, mais aussi des notes de fraîcheur, comme le menthol. Des fruits et un léger boisé de chêne complètent cette complexité aromatique. Le degré d'alcool est une fois de plus élevé et confère au vin une sorte de légèreté, un côté aérien. Mais, il ne faut pas s'y fier car le vin est très puissant. Les tannins sont enrobés, laissant une impression de douceur, le dégustateur est sous le charme. Il y a dans ce vin un grand équilibre, une harmonie. Il est aussi marqué par une très belle longueur, l'apanage des grands vins.

*62% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon*

Vendanges du 19 Septembre au 9 Octobre.

A boire de préférence : 2022/2042.

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 369°C.

Hauteur des pluies : 397 mm

Production totale Gironde : 5,24 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 24

Notes du millésime

L'hétérogénéité marqua ce millésime 2012, du débourrement - perturbé par un mois d'avril frais et pluvieux - à la véraison, qui se déroula lentement. Heureusement, les mois de juillet et août furent idéalement chauds et secs. Ce temps estival clément nous a permis de réaliser un travail très méticuleux afin de réduire les conséquences climatiques du printemps.

Pendant deux mois, nos équipes ont tout fait pour rendre la vendange la plus homogène possible en faisant tomber notamment les raisins les plus en retard au moment de la véraison. Les vendanges débutèrent, pour les rouges et les blancs, sous le soleil.

2012 est un très beau millésime pour les terroirs précoces tels que les nôtres.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon