



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2013

Notes de dégustation du Château :

Le nez est net, complexe, d'une grande intensité aromatique avec des fruits noirs tels que la mûre et le cassis ou encore des notes d'épices. En bouche, une belle trame tannique, imposante et riche, s'entremêle harmonieusement avec une matière tout en suavité. Une longue persistance vient parfaire ce bel équilibre.

65% Merlot, 3% Cabernet Franc, 32% Cabernet Sauvignon

Vendanges du 24 septembre au 11 octobre.

A boire de préférence vers : 2018-2023

Conditions climatiques

Somme des températures : 3 295°C.

Hauteur des pluies : 492 mm

Production totale Gironde : 3,84 millions d'hl

Nombre de jours t° > 30°C : 30

Notes du millésime

2013 fut un véritable parcours d'obstacles pour le vigneron. Un printemps pluvieux perturba la floraison entraînant coulure et millerandage. Les maladies cryptogamiques furent néanmoins contenues. L'été fut chaud et sec, bien que Juillet fut marqué par un orage où se mêlèrent pluie et vent amoindrissant de nouveau la récolte à venir. Les vendanges, tardives, se firent sous un ciel incertain alternant pluie et soleil. Les tris manuels et optiques, très rigoureux, permirent de rentrer une vendange saine. L'ensemble de ces conditions climatiques ont conduit à une faible récolte mais les outils techniques d'aujourd'hui ainsi que le suivi attentif de l'homme auront permis de garantir la qualité des vins.



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon