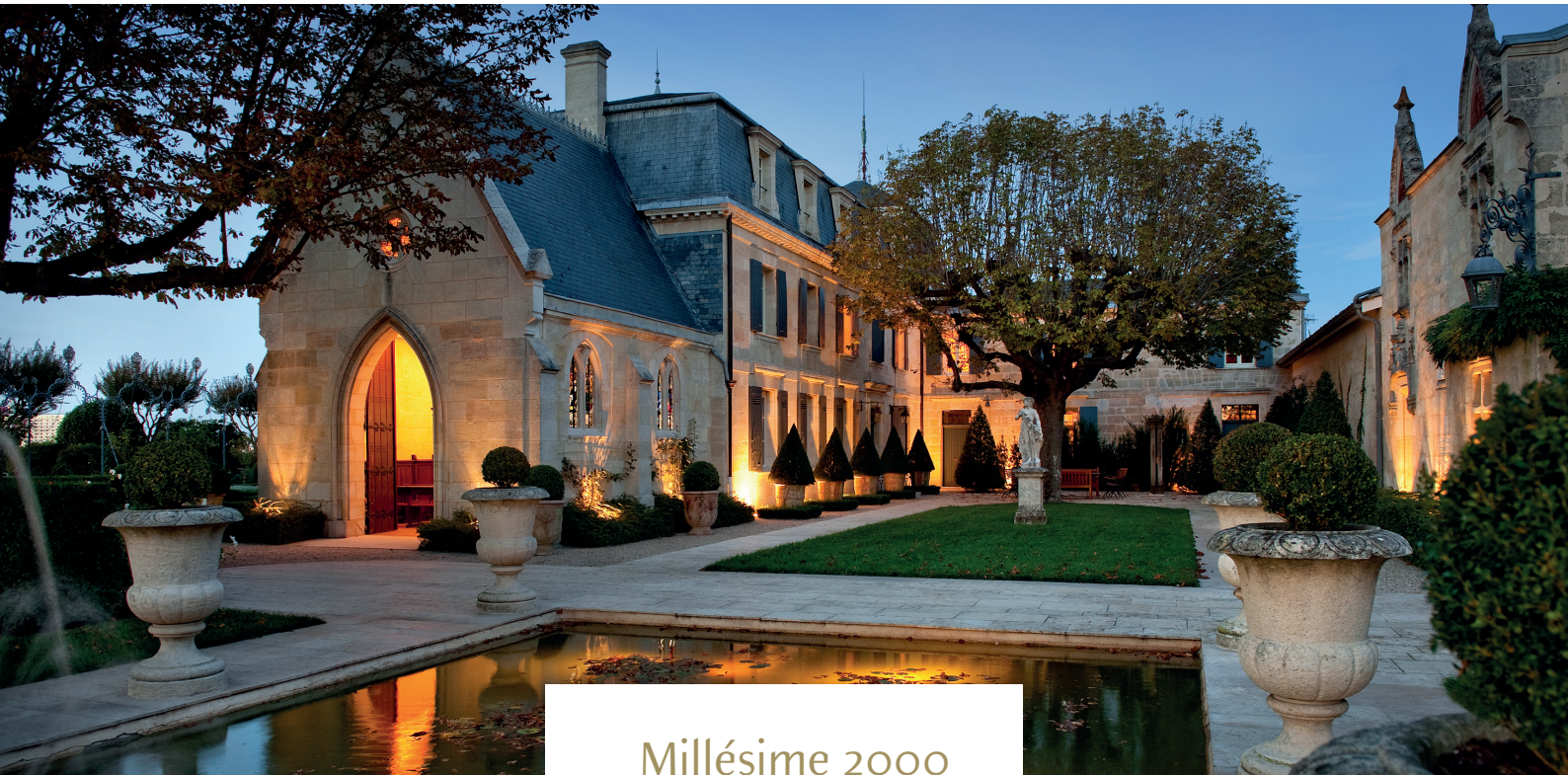




CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2000

Le Climat

Un début d'année doux, un printemps très pluvieux et chaud, suivi d'un été sec et caniculaire : ce sont là les caractéristiques climatiques de cette année, mythique à la fois par son millésime et par la qualité du vin produit. Les records de température sont battus : plus de 1,5°C en moyenne sur les douze mois... C'est énorme. Septembre fut à l'unisson, chaud et sec, ce qui permit une vendange dans des conditions optimales.

Quelques données

Date de Vendanges du 13 au 29 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 3 % ; Cabernet Sauvignon : 84 % ;

Cabernet Franc : 13 % ;

Fûts neufs 10 %

Degré Alcoolique 12,5 %

Date de mise du 1^{er} au 3 Juillet 2002

Note de dégustation

Belle couleur vive. Le nez est net. Il est caractérisé par une intensité aromatique importante pour un second vin. Le fruit frais vif domine le début du nez, puis apparaissent les notes de noyau de cerise, de fumé caractéristique des graves de Pessac. En bouche, l'équilibre vineux surprend dès l'abord et très vite le tannin enveloppe la bouche avec fermeté.

