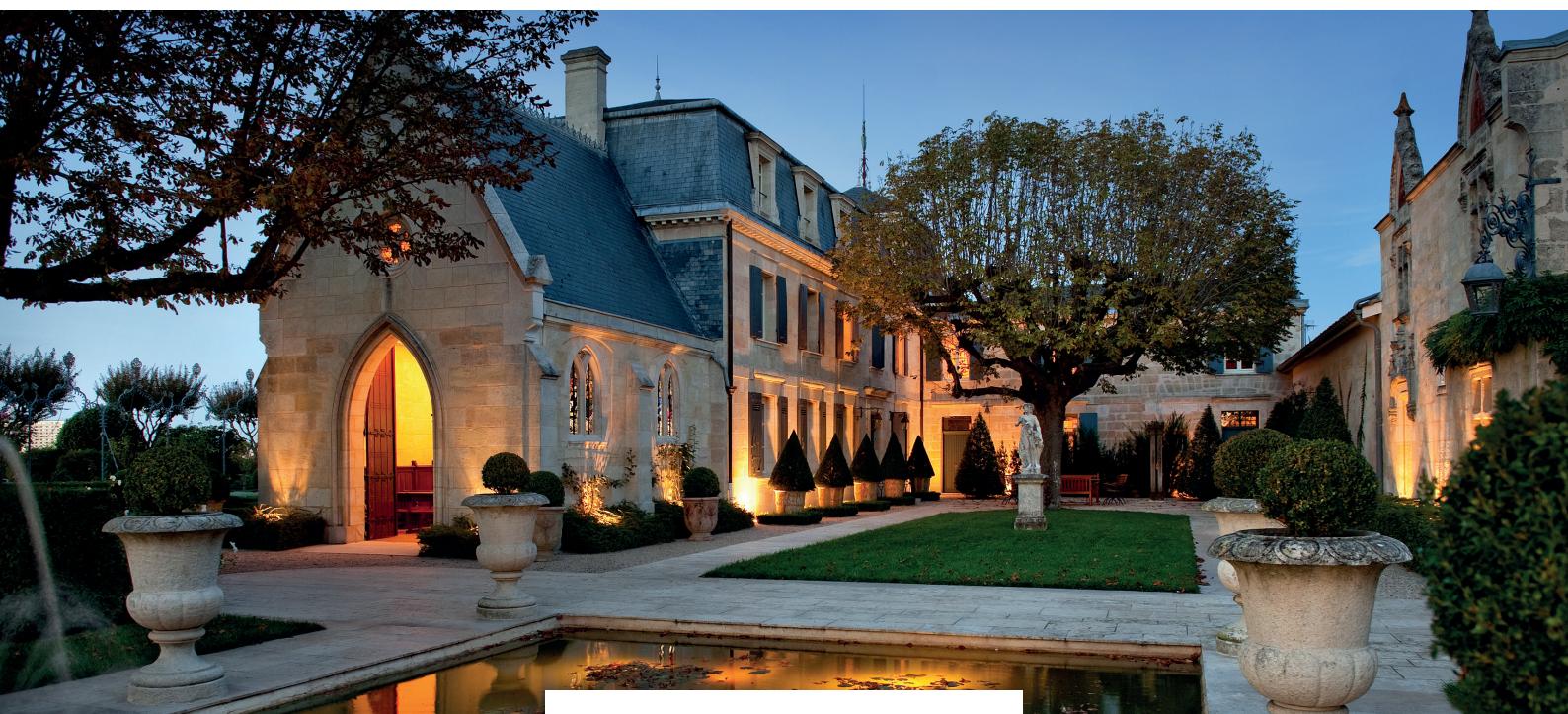




CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2001

Le Climat

Les conditions climatiques sont assez similaires à celles de 2000. Juillet et août ont été très chauds (22 jours où la température maximale dépasse 30°C) et seulement deux jours de forte pluie sont notés entre le 20 juillet et le 20 septembre. Au début des vendanges, la maturité est parfaite et l'état sanitaire idéal. Durant ces dernières, le climat reste très clément, généralement chaud et sec, sauf deux jours de fortes intempéries, les 22 septembre et 3 octobre, où l'on ne cueillera pas.

Quelques données

Date de Vendanges du 17 Septembre au 6 Octobre
Assemblage Merlot Noir : 18 % ; Cabernet Sauvignon : 77 % ;
Cabernet Franc : 5 % ;
Fûts neufs 20 %
Degré Alcoolique 12,5 %
Date de mise du 30 Juin au 1^{er} Juillet 2003

Note de dégustation

Très net au nez. Vin déjà finement marqué par le bois. Beaucoup de fruit. Une densité aromatique surprenante pour un second vin. En bouche, on retrouve le fruit frais à l'attaque évoluant dans un tannin présent et ferme gage de longévité. La longueur en bouche est normale, la finale est ferme et douce à la fois. Beaucoup d'agrément potentiel dans cette bouteille. Vin harmonieux, plein de charme.

