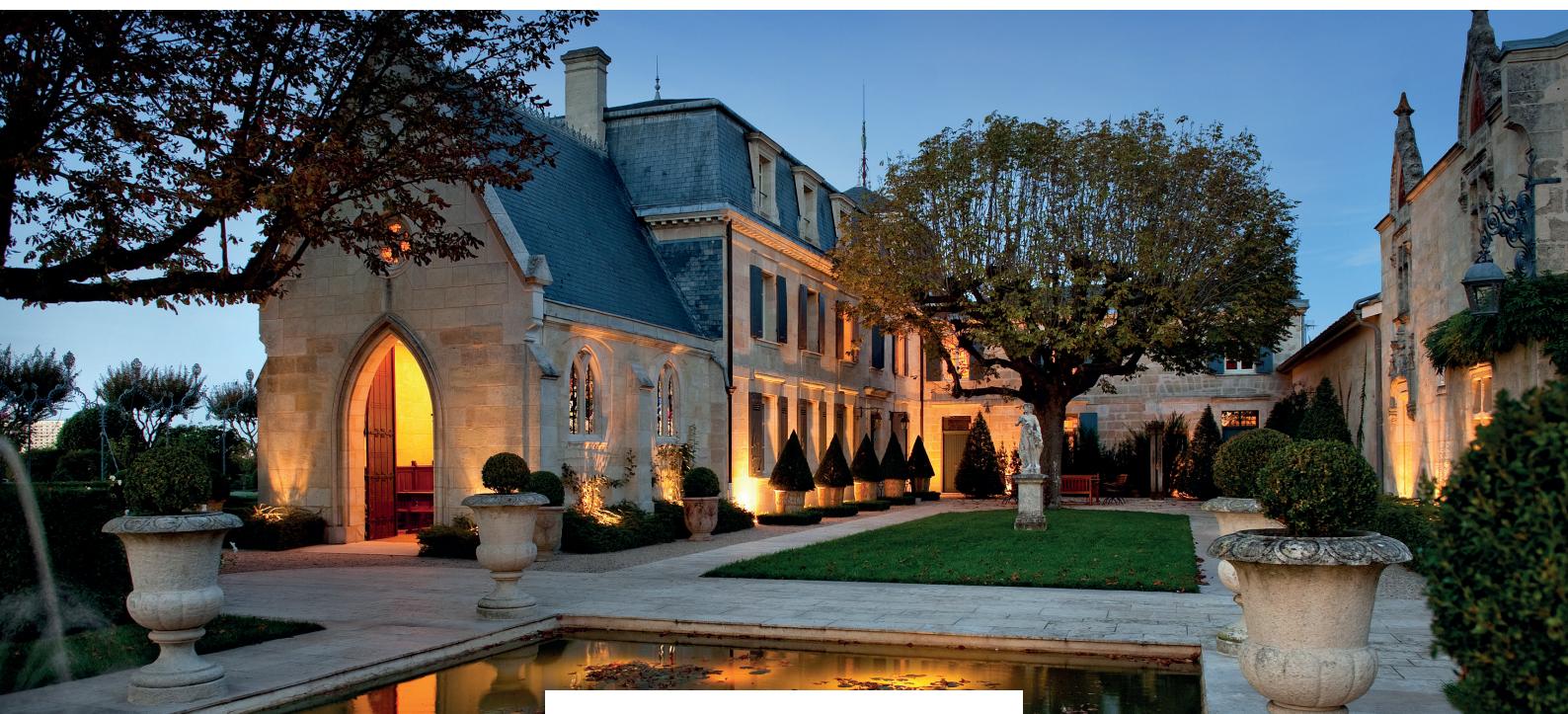




CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2007

Le Climat

L'hiver et le printemps furent doux et humides. Jamais les tracteurs n'ont autant arpente le vignoble pour protéger la vigne et son fruit. Un effeuillage précoce fut réalisé dès la fin juin sur la face la plus froide puis un éclaircissement extrêmement réfléchi afin d'alléger la charge du pied mais aussi de répartir les grappes restantes pour une meilleure aération et un second effeuillage minutieux afin de ne pas blesser les baies sur l'autre face. Le beau mois de septembre a permis des vendanges sereines ou pas moins de 200 personnes sont intervenues afin d'effectuer les tris sévères indispensables.

Quelques données

Date de Vendanges du 13 Septembre au 5 Octobre
Assemblage Merlot Noir : 64 % ; Cabernet Sauvignon : 30 % ;
Cabernet Franc : 6 %
Fûts neufs 29 %
Degré Alcoolique 13 %
Date de mise du 12 au 14 Mai 2009

Note de dégustation

Ce vin possède une couleur rouge violacée assez intense. Le nez est dominé par les fruits rouges (type groseille ou framboise). La bouche est onctueuse et souple. Le vin se présente étonnamment bien. Son côté gourmand nous ferait presque oublier qu'il s'agit d'un vin encore en barrique et dont l'élevage ne fait que commencer. Assurément, 2007 complète une très belle trilogie après les millésimes 2005 et 2006.

