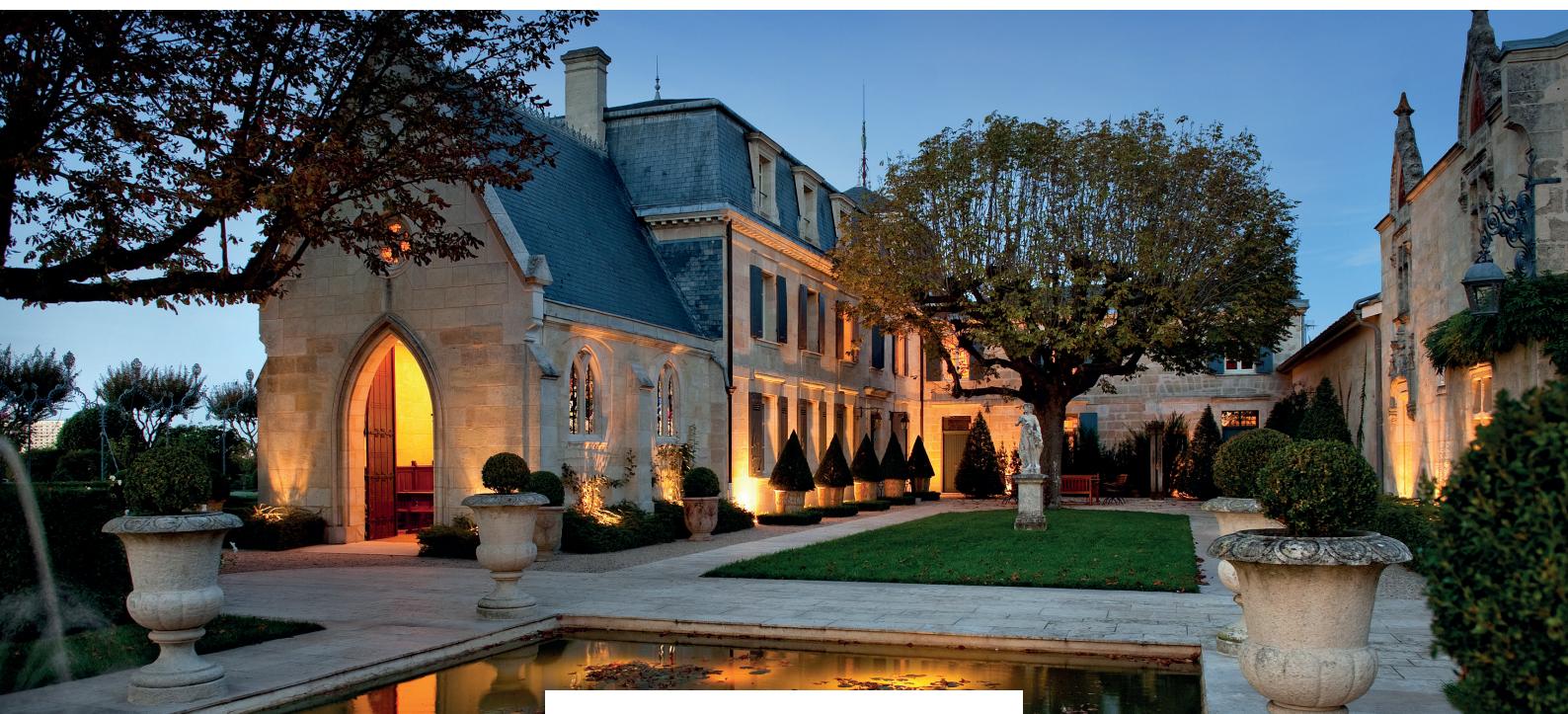




CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2020

Le Climat

L'hiver 2019/2020 est doux et humide. La végétation démarre très précocement (c'est l'année la plus précoce après 1989). Au printemps, la pluviométrie régulière est favorable au mildiou, nous redoublons alors d'attention. La floraison, très précoce, se déroule normalement. A partir de la mi-juin, et jusqu'à la mi-août, s'installe une période exceptionnellement chaude et sèche, au cours de laquelle nous notons trois épisodes caniculaires. En conséquence, nous réduisons nos interventions, en particulier l'effeuillage, pour préserver l'intégrité des grappes et la fraîcheur aromatique. A partir du 11 août, des pluies régulières permettent au raisin de parfaire sa maturité. Les vendanges de blanc sont précoces et se déroulent dans de très bonnes conditions. Les températures sont supérieures aux normales de saison, parfaites pour achever le mûrissement de tous les cépages rouges, qui sont rentrés dans nos cuviers et dans de très bonnes conditions sanitaires.

Quelques données

Date de Vendanges du 7 au 29 Septembre
Assemblage Merlot Noir : 44,7% ; Cabernet Sauvignon : 55,3 %
Fûts neufs 30,1 %
Degré Alcoolique 14,3 % (provisoire)

Note de dégustation

Belle robe sombre, grenat. Le premier nez est impressionnant de fruits rouges et noirs. A l'agitation, des notes de framboises et de cassis dominent, soulignées par un très joli boisé. L'attaque en bouche est ronde et charnue, attirante. Puis, le vin évolue sur une trame tannique plus marquée mais juteuse et riche en goûts fruités. La finale moyennement longue est très agréable dans l'aromatique de fruit fraîchement cueilli et d'épice. Les merlots et les cabernets sauvignons se répondent entre l'entrée en bouche et la finale.

