



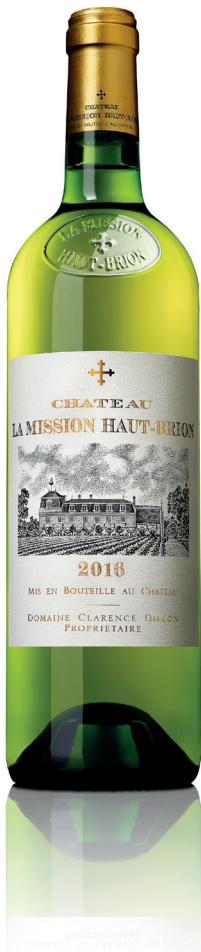
CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2016

Le Climat

Malgré un hiver et un printemps marqués par des conditions climatiques compliquées - pluies abondantes et températures en dessous des moyennes saisonnières -, la floraison s'est déroulée avec une homogénéité quasi-miraculeuse. La grande sécheresse de l'été s'est conclue par un passage pluvieux, à la mi-septembre, très salutaire pour la fin du cycle de maturité. En octobre, aucune pluie n'est venue perturber nos vendanges. La fraîcheur des nuits, conjuguée aux journées chaudes, a permis d'élaborer des vins riches en couleur mais, aussi, frais et fruités. Paradoxes ou miracle de la nature ? Nous répondrions plutôt, travail des Hommes et prédominance, une fois encore, des grands terroirs.



Quelques données

Date de Vendanges du 5 au 13 Septembre
Assemblage Sémillon : 37.3 % ; Sauvignon : 62.7 %
Fûts neufs 38 %
Degré Alcoolique 14 %
Date de mise le 21 juin 2017

Note de dégustation

Belle couleur jaune avec des reflets verts. Le nez est intense, fruité, frais, légèrement mentholé. A l'agitation, le Sauvignon apparaît sous des notes de pêche blanche, d'agrumes. En bouche, le vin est juteux, puis, en évoluant, il devient puissant et gras. La finale est salivante, presque salée. Ce Mission Haut-Brion blanc, atypique par son assemblage pour la première fois à dominante Sauvignon, demeure un grand classique du cru, ciselé et d'une grande précision.