



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 1990

Le Climat

Un hiver particulièrement chaud entraîna un débourrement exceptionnellement précoce. Le début du printemps fut froid, mais les mois d'été furent historiquement chauds et secs. Septembre peu pluvieux a permis la récolte d'une abondante vendange parfaitement saine et mûre.

Quelques données

Date de Vendanges du 11 au 27 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 41 % ; Cabernet Sauvignon : 48 % ;

Cabernet Franc : 11 %

Degré Alcoolique 13 %

Date de mise du 30 Juin au 22 Juillet 1992

Note de dégustation

Couleur dense, profondeur du rubis, légère évolution due à l'âge. La surprise est d'abord dans le nez. La longueur des arômes, leur complexité, leur complémentarité, est énorme. Le fruit frais est encore présent, puis vient le fruit mûr, la douceur fine du caramel. Enfin, la truffe apparaît, puissante, dominant les notes tanniques. En bouche, c'est l'explosion des saveurs où se fondent les tannins mûrs, le fruit légèrement cuit. L'ensemble évolue en bouche dans un équilibre parfait, pour s'épanouir dans une finale sans fin. Un vin superbe.

