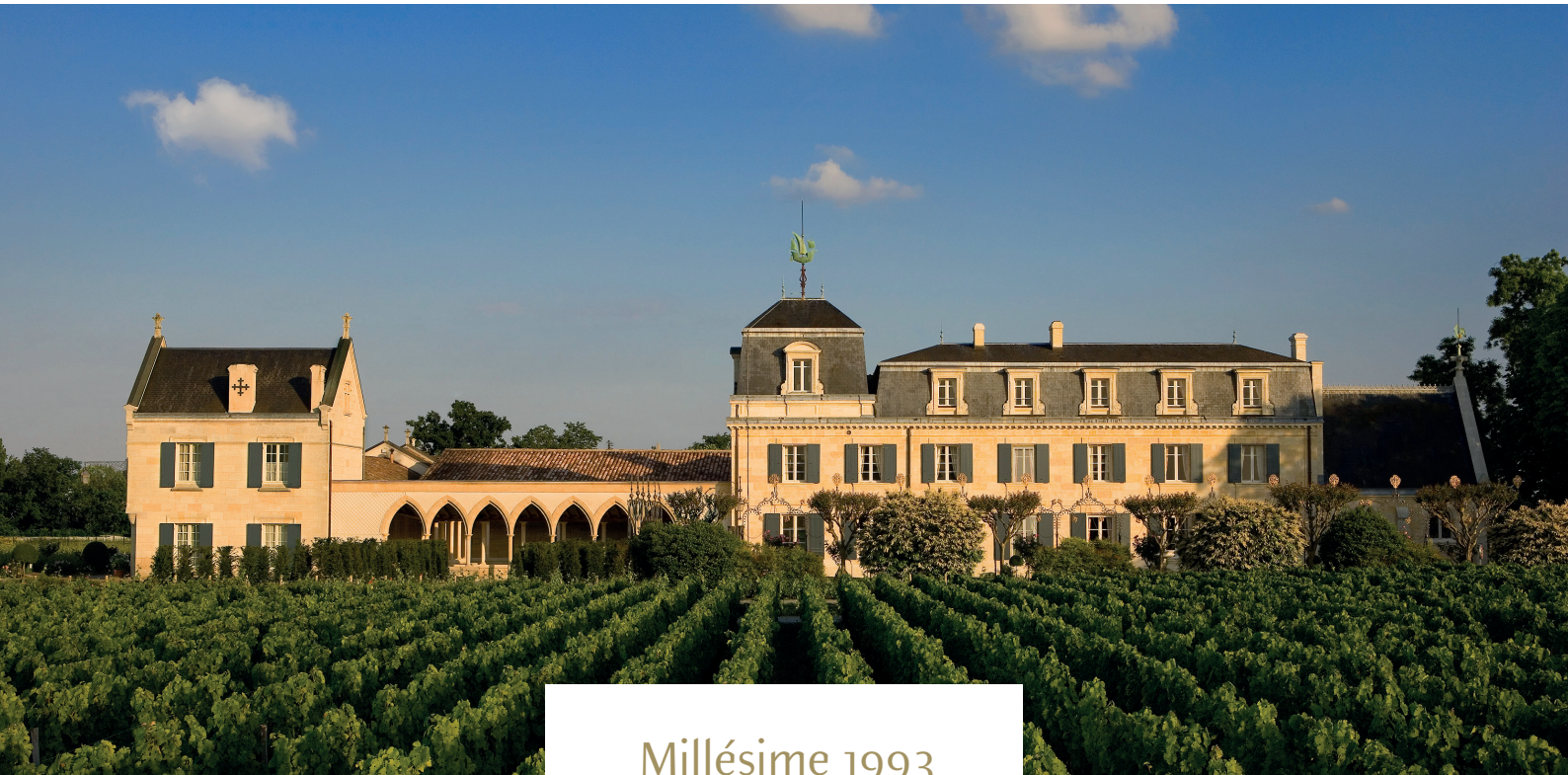




CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 1993

Le Climat

Un printemps doux a permis un débourrement précoce. Début juin très favorable à une floraison très homogène. Le début de l'été a été sec mais froid. Août fut beau, chaud et sec donc particulièrement propice à une véraison rapide et homogène. Août fait le moût selon le dicton, et de fait, dans la plupart des cas, malgré une pluviosité historiquement élevée pendant les vendanges, des raisins étonnamment sains et mûrs ont pu être récoltés.

Quelques données

Date de Vendanges du 16 au 29 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 31 % ; Cabernet Sauvignon : 51 % ;

Cabernet Franc : 18 %

Degré Alcoolique 12.5 %

Date de mise du 22 juin au 17 juillet 1995

Note de dégustation

Très belle couleur. Vin net et puissant au nez, très complexe. Le fruit est très présent. C'est un vin très vivant. En bouche, la puissance aromatique est étonnante par ses fruits mûrs, la mûre, la chair onctueuse de la prune. Le tannin est harmonieux et mûr, donnant aussi une harmonie assez inattendue dans ce millésime. La finale est douce et fine. C'est une bouteille exceptionnelle, mettant en évidence la propension de La Mission à faire de grandes choses dans un millésime moyen.

