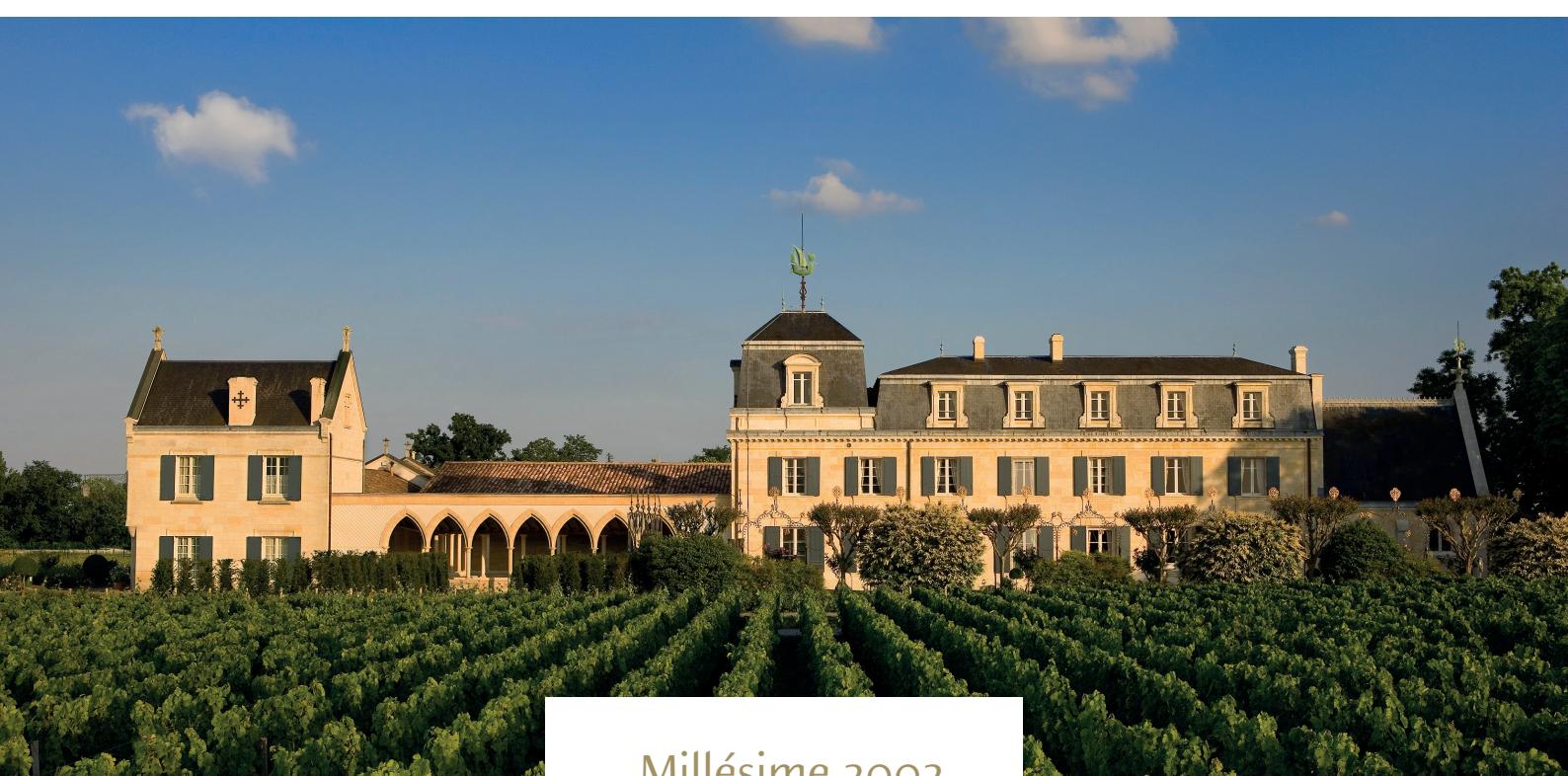




CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2002

Le Climat

L'année est très sèche mais les faibles précipitations constatées sont bien réparties et assurent à la vigne la régularité hydrique dont elle a besoin. Un été un peu frais retarde la maturité, mais les conditions deviennent idéales pour la vendange à partir du 9 septembre : journées relativement chaudes et ensoleillées, vent de nord-est inhabituel à cette saison. Les blancs, puis les rouges, sont tous rentrés au cuvier sans une goutte de pluie, dans un état sanitaire parfait.

Quelques données

Date de Vendanges du 23 Septembre au 8 Octobre
Assemblage Merlot Noir : 52 % ; Cabernet Sauvignon : 48 %
Fûts neufs 66 %
Degré Alcoolique 13 %
Date de mise du 8 au 14 Juin 2004

Note de dégustation

La fraîcheur de la couleur, d'un pourpre assez dense, laisse penser à un millésime vif et fruité. En bouche, la structure du vin se révèle tout de suite. Le tannin mûr domine cette attaque qui évolue très vite dans des sensations onctueuses et dans un volume bien équilibré, avec la structure un peu ferme. Le bois est présent, sans excès. Progressivement, la richesse fine et soyeuse apparaît, sans faire disparaître la douce amertume d'un tannin très fondu.

