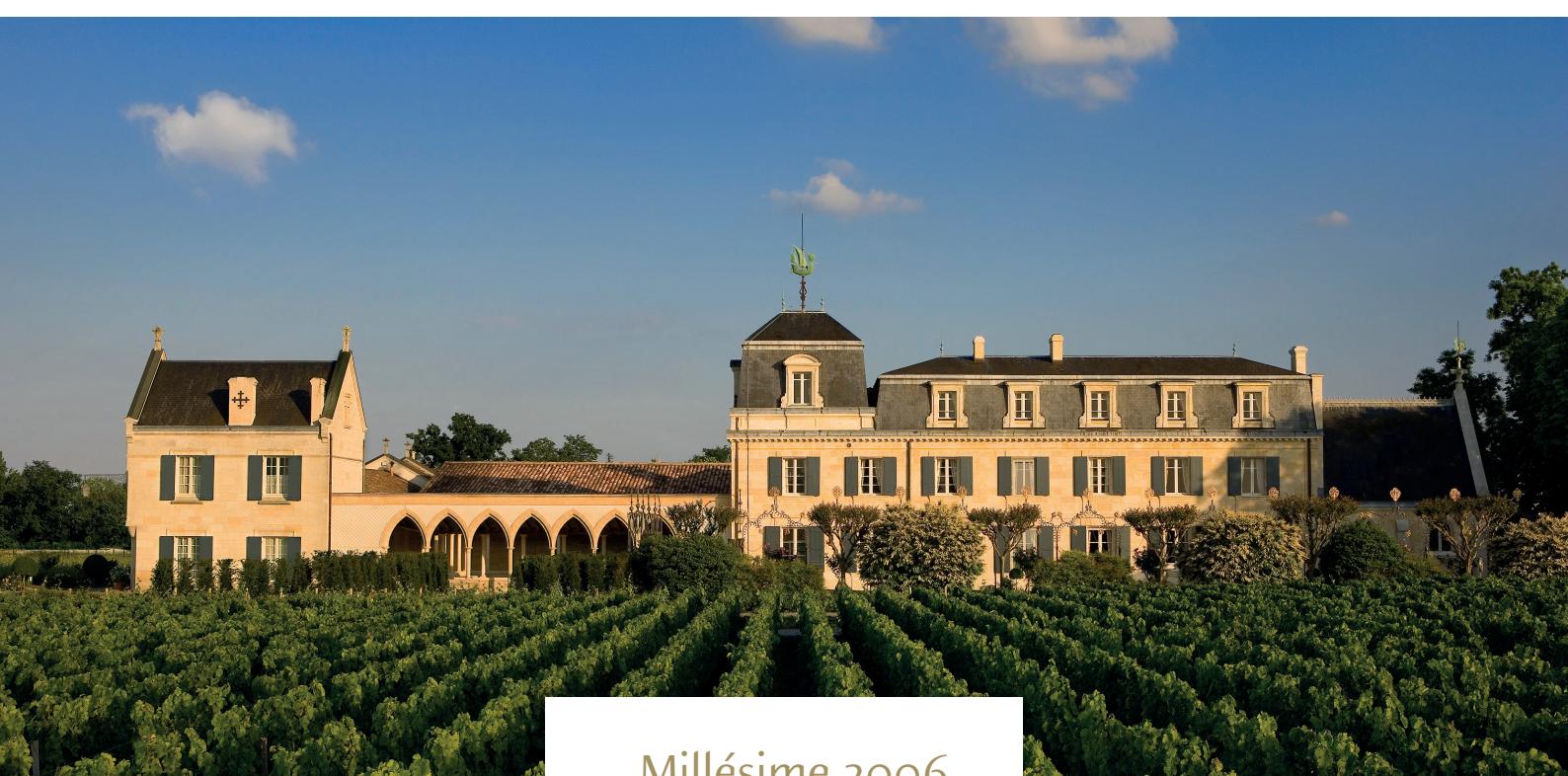




CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2006

Le Climat

Le millésime 2006 est le fruit d'un climat contrasté. Durant cette année hors norme, les conditions climatiques ont été changeantes, passant d'un extrême à l'autre, tout au long de l'année et ce, jusqu'à la fin des vendanges. Fort heureusement, dans ce contexte, le printemps et l'été ont été globalement chauds et secs. Cent saisonniers, au travail, jour après jour, pendant trois mois ont permis au vinificateur d'atteindre sereinement l'apogée de chaque cépage et de chaque parcelle.

Quelques données

Date de Vendanges du 7 au 29 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 59 % ; Cabernet Sauvignon : 40 %

Cabernet Franc : 1 %

Fûts neufs 80 %

Degré Alcoolique 14.5 %

Date de mise du 16 au 20 Juin 2008

Note de dégustation

Exubérant, tout simplement. Sa couleur est intense tirant sur un violet pourpre. Dès la première agitation, nous assistons à une explosion d'arômes divers, d'une grande complexité. Framboises, mûres, havane, cèdre, café, réglisse autant de parfums envoûtants. La bouche débute par une grande sensation de douceur puis le vin s'élargit et vous envahit. A partir de ce moment là, les tanins d'une grande maturité s'imposent en nous donnant la mesure de la grande concentration de ce vin. Une étonnante fraîcheur porte cette masse tannique, comme un train sur ses rails, en l'emmenant très loin vers une longueur incroyable. Aucun moment de répit, le vin déroule une partition parfaitement maîtrisée du début à la fin. Rarement La Mission Haut-Brion n'a atteint une telle plénitude. Osons écrire : 2006 est l'un des plus grands millésimes de La Mission Haut-Brion.

