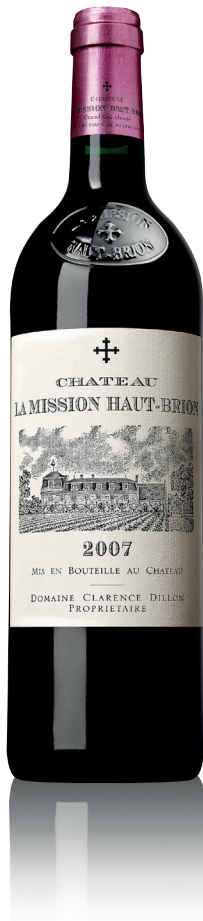




## CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



### Millésime 2007



#### Le Climat

L'hiver et le printemps furent doux et humides. Jamais les tracteurs n'ont autant arpenté le vignoble pour protéger la vigne et son fruit. Un effeuillage précoce fut réalisé dès la fin juin sur la face la plus froide puis un éclaircissage extrêmement réfléchi afin d'alléger la charge du pied mais aussi de répartir les grappes restantes pour une meilleure aération et un second effeuillage minutieux afin de ne pas blesser les baies sur l'autre face. Le beau mois de septembre a permis des vendanges sereines ou pas moins de 200 personnes sont intervenues afin d'effectuer les tris sévères indispensables.

#### Quelques données

Date de Vendanges du 13 Septembre au 5 Octobre  
Assemblage Merlot Noir : 43 % ; Cabernet Sauvignon : 48 %  
Cabernet Franc : 9 %  
Fûts neufs 70 %  
Degré Alcoolique 13 %  
Date de mise du 15 au 20 Mai 2009

#### Note de dégustation

Sa couleur est intense tirant sur un violet profond. Le nez se fait tout d'abord discret. Puis des arômes divers commencent un défilé. En tête du cortège, la framboise suivie par d'autres saveurs comme la mûre, le havane, la torréfaction et pour finir par un très joli boisé. La bouche débute par une sensation de douceur, puis le vin s'élargit pour prendre toute sa place. A partir de ce moment là, les tanins mûrs s'imposent en nous donnant la mesure de la concentration de ce vin. Il est d'une étonnante fraîcheur avec un très bel équilibre alcool / acidité. Avec le millésime 2007, La Mission Haut-Brion a produit un grand vin d'une très belle qualité.