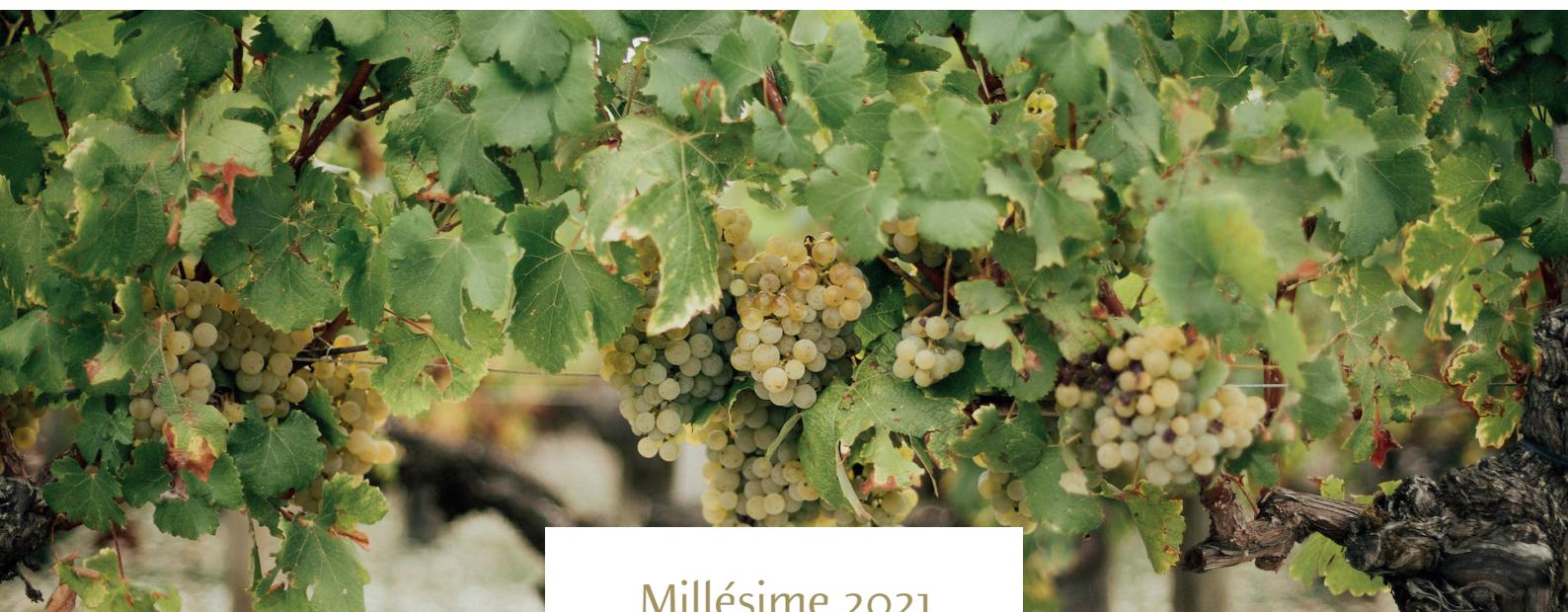




CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Millésime 2021

Le Climat

Les douces températures de l'hiver 2021 entraînent un débourrement précoce au 1^{er} mars. L'épisode de gel du 7 avril, qui marque le vignoble français, épargne en grande partie La Mission Haut-Brion, grâce à son terroir. Les températures fraîches des semaines suivantes ralentissent le développement de la vigne et s'accompagnent de pluies abondantes en mai et juin, sans nuire pour autant à la bonne floraison. Le travail du vigneron est crucial durant cette année 2021. Les vignes requièrent beaucoup d'attention. En août, à la faveur d'un temps devenu chaud et sec accompagné de nuits fraîches, la maturité attendue arrive progressivement sur l'ensemble du parcellaire précoce de La Mission Haut-Brion. Chaque année, c'est l'arbitrage entre la maturité des raisins et les conditions météorologiques qui décide du début des vendanges. Après une saison mouvementée, les deux paramètres se mettent en harmonie et permettent de ramasser sereinement les raisins. Les vendanges débutent sous un temps idéal. Les raisins ramassés sont d'une qualité remarquable, tant du point de vue de la maturité que de l'aromatique, pour l'ensemble des cépages. En définitive, l'année 2021 est assurément surprenante, positivement.



Quelques données

Assemblage Sémillon : 55,2 % ; Sauvignon : 44,8 %
Barriques neuves 53 %
Degré Alcoolique 14,1 %

Note de dégustation

Très belle couleur qui oscille entre le jaune et le vert pâle. Nez très intense, fruité avec des notes de citron vert. L'agitation amplifie et complexifie les sensations. L'entrée en bouche est très précise et parfumée. Le vin avance en bouche, ample et précis. Il laisse une sensation charnue et profonde sans rudesse en deuxième partie de bouche jusqu'en finale.

Ce Mission Haut-Brion blanc est une incroyable synthèse entre les sensations tactiles en bouche, les goûts et les parfums.