



## LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION 2018

### Le Climat

Le printemps 2018 est marqué par des pluies d'orage régulières.

La vigne développe une belle surface végétative, mais sa croissance est ralentie par la violente perturbation du 26 mai. Elle s'en remet toutefois rapidement. Le mois de juin est clément, permettant une floraison homogène.

Il s'ensuit un été chaud, associé à de rares précipitations. La véraison se déroule, ainsi, dans de très bonnes conditions.

Au mois de septembre, l'anticyclone s'installe. Nous vendangeons sous un soleil radieux, tous les cépages sont ramassés à maturité, l'état sanitaire est parfait.

### Quelques données

Dates des Vendanges :	Du 10 septembre au 2 octobre
Assemblage :	Merlot Noir : 40,8 % Cabernet Franc : 7,6 % Cabernet Sauvignon : 51,6 %
Rendement :	43,5 hl/ha
Part de la production :	28,6 %
Fûts neufs :	22 %
Degré Alcoolique :	14,2 % (provisoire)

### Note de dégustation

La couleur est belle et profonde. Le nez présente un fruité frais, finement boisé. L'entrée en bouche est douce et charnue, à la fois. Le vin est tendre et savoureux à l'évolution. Il présente une structure moyennement intense mais une belle longueur fruitée et épicée.