



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION ROUGE 2016

Le Climat

Malgré un hiver et un printemps marqués par des conditions climatiques compliquées - pluies abondantes et températures en dessous des moyennes saisonnières -, la floraison s'est déroulée avec une homogénéité quasi-miraculeuse.

La grande sécheresse de l'été s'est conclue par un passage pluvieux, à la mi-septembre, très salubre pour la fin du cycle de maturité. En octobre, aucune pluie n'est venue perturber nos vendanges.

La fraîcheur des nuits, conjuguée aux journées chaudes, a permis d'élaborer des vins riches en couleur mais, aussi, frais et fruités.

Paradoxes ou miracle de la nature ? Nous répondrions plutôt, travail des Hommes et prédominance, une fois encore, des grands terroirs.

Quelques données

Dates des Vendanges :	Du 19 Septembre au 4 Octobre
Assemblage :	Merlot Noir : 57,5 % Cabernet Sauvignon : 42,5 %
Rendement:	55,8 hl/ha
Part de grand vin :	50 %
Fûts neufs :	78 %
Degré Alcoolique :	13,7 % (provisoire)
Production :	7300 caisses de 12 bouteilles (estimation)

Note de dégustation

Couleur très intense rouge-grenat remarquable. Le nez de ce Mission Haut-Brion est impressionnant de maturité, de fruits, de densité et de complexité. C'est un concentré de maturité juste ! L'attaque en bouche de ce vin est généreuse, douce, large. Le vin monte en puissance sans rupture, ample. La classe, la race sophistiquée des tanins est évidente. Ce Mission Haut-Brion 2016 est sans doute le plus complet et le plus charmeur fait depuis longtemps.