



## CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



### Millésime 2017

#### Le Climat

Un printemps chaud et ensoleillé accélère le rythme de croissance de la vigne, dont le démarrage est noté le 13 mars. Deux épisodes de gel, à la fin du mois d'avril, rappellent au vigneron combien leur art est fragile et la nature indomptable.

Le déficit hydrique est un facteur marquant du millésime, atteignant même 50%, en juillet et août. Toutefois, les pluies significatives de juin auront préservé la plante de cette sécheresse. Un ensoleillement au-dessus de la moyenne, des journées très chaudes (29 jours à plus de 30°C), tempérées par des nuits fraîches (permettant à la vigne de mûrir sans stress) sont les autres facteurs favorables de l'année.

Nous retrouvons tout cela dans la richesse de nos vins, qui ont aussi conservé la fraîcheur indispensable à l'équilibre que nous recherchons. Le mois de septembre - hormis la deuxième semaine dont les pluies, espérées, ont permis aux Cabernets une fin de cycle paisible - a favorisé les vendanges, réalisées dans de très bonnes conditions.

Le 2017 a toutes les qualités pour devenir un millésime de référence.

#### Quelques données

Date de Vendanges du 4 au 29 Septembre

Assemblage Merlot Noir : 56 % ; Cabernet Sauvignon : 39.6 %  
Cabernet Franc : 4.4 %

Fûts neufs 68 %

Degré Alcoolique 14 %

Date de mise du 20 au 25 mai 2019

#### Note de dégustation

La couleur est profonde avec des reflets violets. Premier nez très aromatique, puissant, impressionnant de richesse. L'agitation confirme la première impression et révèle plus encore la complexité des arômes. L'entrée en bouche est douce, caressante, large, confortable et fruitée. Puis, le vin déroule, grandit par des tanins enrobés, juteux, frais. La finale est longue, pleine de saveur.

