



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Bahans Haut-Brion*

*2001*

シャトーの試飲評価：

第一印象ではこのシャトーの特色が最も強く感じられる。香りを嗅ぐとタンニンは豊富で複雑であると推測され、目立たずに開いている果実味の優位に立つ。口に含むと、渋みとしっかりした固さのバランスが良い。背景に少しずつ果実味が現れ、このワインに非常に素晴らしい複雑性をもたらす。

気象条件

気温総計： 3 357

降水量： 335 mm

ジロンド県総生産量： 656万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数： 32

ヴィンテージの評価

気象条件は2000年にかなり類似する。7月、8月は非常に暑く、最高気温が30 を超えた日が22日あった。また7月20日と9月20日の間での強い雨は僅か2日であった。収穫の初期はブドウの成熟度は完璧で、衛生面でも理想的であった。収穫期間は気候が良く全体的に温暖で乾燥したが、2日間大雨に見舞われた為、9月22日から10月3日までは摘み取りを中止せざるを得なかった。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon