



CHATEAU HAUT-BRION



Château Bahans Haut-Brion

2004

シャトーの試飲評価：

濃厚で深みのある色調。
非常に気品のあるアロマをもち、そのアロマの中にこのテロワールが既にはっきりと浮かび上がっている。

グラスを回すと、第一印象よりミネラルのニュアンスの強い、非常に複雑な香りが感じ取れる。

味わいは初めは柔らかく感じるが、次第にタンニンがその堅牢さを表してくる。アッサンブラージュではカベルネ・ソーヴィニヨンが大勢を占めており、非常にクラシックなタイプのワインに仕上がっている。

気象条件

気温総計：3 365 °C

降水量：325 mm

ジロンド県総生産量：666万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：21

ヴィンテージの評価

2004年は特に雨量の多い1月で始まった。水分が多い始まりだったにも拘らず、2004年は水不足の年であった。6月初旬の素晴らしい気象条件下、ブドウの花が短期間でばらつきなく開いた。8月の雨は後半にかたまって降ったので、両側のブドウの葉を取り除かなければならなかった。この作業のおか

げで、素晴らしい気候の9月に熟して健全なブドウを収穫することができた。白ワイン用の収穫は9月6日に、また赤ワイン用は9月16日に開始した。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon