



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2011

シャトーの試飲評価：

落ち着いた赤い色調。

ル・クラレンスは黒系フルーツの繊細な香りをもつが、それに加えてオー・ブリオンのワインに必ずそなわっているスモーキーなニュアンスが既に感じられる。

メルロの比率が高いので口を含むととろりとして繊細であるが、徐々によく溶けたタンニンのしっかりした構造が見えてくる。

最後にブラックチェリーの風味ととても爽快な軽い苦味が現れ、味わいを引き締める。

メルロ71,5% カベルネ・フラン4,5% カベルネ・ソーヴィニヨン22,8%
プティ・ヴェルド1,2%

収穫日8月31日～9月27日

気象条件

気温総計：3 546 °C

降水量：213 mm

ジロンド県総生産量：546万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：18

ヴィンテージの評価

2011年の特徴として、春がきわめて乾燥したことがあげられよう。

4、5、6月の降水量を合計すると、1949年以降で最も雨の少ない春であったことがわかる。

幸いなことに夏に少し雨が降り、ブドウ樹は果実を育てることができた。9月はそこそこ乾燥し、落ち着いて収穫することができた。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon