



CHATEAU HAUT-BRION



## *Le Clarence de Haut-Brion*

*2012*

シャトーの試飲評価：

控えめな香りは初めは慎み深いのですが、  
空気に触れるとブラックベリーのような赤い果実と、軽いグリエのニュア  
ンスを伴った檜樽香が現れます。コクのあるフルボディで、  
味わいの中盤でタンニンの渋みを感じます。  
同時にこのタンニンが、長い余韻へと導いてくれます。  
メルロ41%、カベルネ・ソーヴィニヨン43%、カベルネ・フラン14%、プ  
ティ・ヴェルド2%

収穫期間：9月17日～10月9日

気象条件

気温総計：3 369 °C

降水量：397 mm

ジロンド県総生産量：524万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：24

ヴィンテージの評価

2012年は、雨が多く低温だった4月の発芽期から着色期まで生育に大きな  
ばらつきが見られた一年で、着色も長引きました。幸いなことに7月と8月  
は理想的な暑さで雨にも降られず、  
快適な夏空のもとで綿密な手入れをした結果、春の悪天候の影響を最小限  
にとどめることができました。

このふた月の間、できるだけ均一な収穫果を得ようとあらゆる努力を続け  
、特に色づきの遅れているブドウを取り除きました。収穫は赤ワイン用白  
ワイン用ともに、秋晴れの中、始まりました。

2012年は、私たちのようにブドウが早く熟するテロワールでは、とても満  
足のいくヴィンテージとなりました。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon