



CHATEAU HAUT-BRION



## *Le Clarence de Haut-Brion*

*2014*

シャトーの試飲評価：

花や果実、スーボワなどの繊細な香り。  
シルキーな滑らかさに続いて、中盤で丸みのあるボリューム感に満たされる。  
柔らかく包まれた凝縮したタンニンと肉厚の果実味が混じりあい、コクのあるワインに仕上がっている。

メルロ80% カベルネ・フラン4% カベルネ・ソーヴィニヨン16%  
収穫日9月11日～10月10日  
理想的な飲み頃：2024 - 2044年

気象条件

気温総計：3419 °C  
降水量：373 mm  
ジロンド県総生産量：527万ヘクトリットル  
最高気温が30 を上回った日数：10

ヴィンテージの評価

2014年は、9月に訪れた素晴らしいインディアンサマーのヴィンテージとして記憶されることでしょう。一ヶ月間というものの全く雨が降らず、太陽は輝き続け、気温も連日30 近くに達したのです。  
昼の好天に加えて夜間が涼しかったため、ブドウは完璧な衛生状態で見事に熟し、良いヴィンテージへの期待が高まりました。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon