



CHATEAU HAUT-BRION



## *La Clarté de Haut-Brion 2011*

シャトーの試飲評価：

きれいなストロー・イエロー。  
マルメロや梨などの凝縮した素晴らしい香り。  
心地よいアタックのあと塩分やミネラルの風味が現れ、味わいが引き締まっていく。  
ラ・クラルテは既にバランスのとれた心地よいワインである。

ソーヴィニヨン22% セミヨン78%  
収穫日 8月18日～9月1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