



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