



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2014

シャトーの試飲評価：

柑橘類や白い果肉のフルーツの純粹な香りに、控え目な木のニュアンス。粘性に富むアタックのあと、爽やかでクリスピーな味わいへ。余韻まで、外向的で爽やかなフルーツの印象が続く。

ソーヴィニヨン・ブラン66%、

セミヨン34%、

収穫期間：9月3日～9月12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