



CHATEAU HAUT-BRION

## *Château Haut-Brion Blanc*

1969

シャトーの試飲評価：

オレンジがかった黄金色は、このワインが熟成によって呈する順当な色合いであるが、甘口白ワインの色の变化にも似ている。

驚くほど複雑な香りは、白い花やアプrikott、ハチミツのニュアンス。

強い酸味があったからこそ、これほどの長期熟成に耐えたのであろうし、今でもまだこのワインはある種の瑞々しさを保っている。

気象条件

気温総計：3120

降水量：278 mm

最高気温が30 を上回った日数：24

収穫期間：1967年9月25日～10月4日

ヴィンテージの評価

普通の乾燥した年。  
ボルドーでは概ねとても快適なワインが生まれた。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon