



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2011*

シャトーの試飲評価：

緑がかった美しい黄色。  
果実主体の濃厚な香りで、特に白桃とアプリコットを感じる。  
空気に触れると、軽くトリュフのニュアンスも現れる。  
口に含むとたっぷりと幅広く口中を満たす。  
凝縮感のあるフルボディでバランスが良く、余韻も長い。

ソーヴィニヨン42,1% セミヨン57,9%  
収穫日 8月18日～30日

気象条件

気温総計：3546 °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