



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：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