



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1924*

シャトーの試飲評価：

タンニンや樽香が強い。若さと熟成が不思議に混在し、フローラル香がフルーツ香をしのぐ。熟成期間による疲れが余韻で感じられる。

気象条件

気温総計：3 064 °C

降水量：361 mm

ジロンド県総生産量：560万ヘクトリットル

ヴィンテージの評価

幾分評価されすぎかもしれない。全般的に健全で中程度のボディ。しなやか且つエレガントで魅力に富む。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon