



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1926

シャトーの試飲評価：

ワインは素晴らしい熟成を遂げた。未だに果実味が残っているが、最も際立っているのは強過ぎるほどのオー・ブリオンの特徴である、カラメルや甘草の風味。余韻に少し固いランシオ香がキノコと果実の香りと共に感じられる。

収穫期間：10月4日～11日

気象条件

気温総計：3155 °C

降水量：393 mm

ジロンド県総生産量：291万ヘクトリットル

ヴィンテージの評価

全体的に素晴らしい成功を収めたが、生産量が少なかったため値段が高騰した。どの年よりもブドウは健全で完熟し、ワインは力強く色調も良い。わずかに閉じていた時期も見られたが、時間と共に解決したようだ。最も成功したシャトー：オーゾンヌ、オー・ブリオン、ラフィット



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon