



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1929*

シャトーの試飲評価：

非常に濃い色調。タンニンが強く力強さを感じるが、口に含むと豊かで複雑な変化を見せる。まだ固いタンニンが支配しているワイン。更に熟成し続け、まろやかさを増すであろう。

気象条件

気温総計：3 267 °C

降水量：225 mm

ジロンド県総生産量：457万ヘクトリットル

ヴィンテージの評価

暑く、しかも今世紀に入って最も乾燥した年で、果汁がかなり凝縮し、タンニンが非常に豊かなワインが生まれた。

熟成に時間を要するが、例外的ともいえる素晴らしい構成感をもつワイン。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon