



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1938*

シャトーの試飲評価：

タンニンが優勢で、木の香りが顕著なワイン。昔の醸造の典型的な例で、順調に熟成したもののタンニンが強いままである。前年の雹の影響で収穫量が少なく、凝縮感がある。

収穫期間：9月26日～10月7日

気象条件

気温総計：3 019 °C

降水量：275 mm

ジロンド県総生産量：345万ヘクトリットル

ヴィンテージの評価

1939年とかなり似た平均的な年。

乾燥した夏にもかかわらず、アルコール度数の低いワインが多かった。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon