



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1940*

シャトーの試飲評価：

ワインは順調に熟成し、キノコやトリュフのニュアンスのあるブーケは繊細だ。ただタンニンが主張し、後味に少々苦味が残る。

収穫期間：9月26日～10月5日

気象条件

気温総計：3 094 °C

降水量：339 mm

ジロンド県総生産量：303万ヘクトリットル

ヴィンテージの評価

普通の年と言ってよいが雨は例年より多かった。ワインが上出来だった1926年に全体的に似ている。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon