



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 1953*

シャトーの試飲評価：

オー・ブリオンでは満足のいく収穫ができた。  
ワインはしなやかで繊細、アルコール度数が高く美味。バランスの良い余韻が長続きする。

まだ果実味が多く、更なる熟成が可能な秀でたワインである。

収穫期間：9月29日～10月12日

気象条件

気温総計：3100 °C

降水量：300 mm

ジロンド県総生産量：550万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：14

ヴィンテージの評価

8月の天候がヴィンテージを決定付けた。申し分の無い8月だった。雨量は15mm、30 を超えた日が15日あった。

9月は天気が不安定で収穫期間も雨に降られた。  
猛暑を心配し、中には日照りで焼けた味のワインになるのでは、と憂う者もいた。

結局のところ 多くの上等なワインが生まれた年となった。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon