



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1956

シャトーの試飲評価：

オー・ブリオンでは醸造タンクからのワインを厳選したので、シャトーのラベルを付けたボトルは極僅かしか生産されなかった。ワインはきちんと熟成し、それと共に苦みのあるタンニンが、緑がかった美しい色調と、口中でのしっかりとした味わいの広がりをもたらした。

収穫期間：10月11日～20日

気象条件

気温総計：2917°C

降水量：456 mm

ジロンド県総生産量：210万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：4

ヴィンテージの評価

この年、ボルドーでは深刻な冬を迎えた。2月に零下20 を記録し、80cmもの積雪が当地方の活動を麻痺させた。多くのブドウの樹が枯れ、全ての畑が被害をこうむった。

ガロンヌ河は部分的に氷に覆われ、その為にブドウの生育が遅れた。更に夏も気温が低く降水量が多かった（7月112mm、8月104mm）。生産量自体が少なく良いワインも殆ど生まれなかった。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon