



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1966

シャトーの試飲評価：

この年の活力ある若いブドウの特徴の全てが、ワインに見出せる。豊富なタンニンを持ち濃厚でボリュームがある。まだ熟成に耐えることが出来る素晴らしいワイン。

収穫期間： 9月23日～10月5日

気象条件

気温総計： 3 076 °C

降水量： 373 mm

ジロンド県総生産量： 455万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数： 8

ヴィンテージの評価

6月に雨が多く、良い年としての期待はされなかったのだが、この1966年は少しずつ偉大なヴィンテージであることを表してきた。8月も暑かったが、特に9月が乾燥し非常に暑く、ワインの品質を決定付けた。この尋常でない暑さが、9月7日、カルヴェの熟成庫で恐ろしい火事が発生した原因である。1966年はわかりやすく堅固なワインといえる。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon