



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1969

シャトーの試飲評価：

既に熟成しているものの、ワインはまだ若さを保つ。
繊細な熟成香を放ち、口に含んだ第一印象はしなやかでまろやか。整った豊かな構成感が口の中一杯に広がる。
タンニンはまだ溶け込んでおらず、更なる熟成が必要だが、それでも非常に調和の取れているワイン。

収穫期間：9月25日～10月4日

気象条件

気温総計：3 048 °C

降水量：585 mm

ジロンド県総生産量：316万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：12

ヴィンテージの評価

全体として平均的な年。
暑く乾燥した7月、同じく乾燥した8月に対し、23日間で206mmと非常に雨の多い9月であった。
良い収穫年となるべく始まった年だったが、9月になってその期待は無に帰ってしまった。
そのため、この地方全体で少々水っぽいワインが生まれた。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon