



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1972

シャトーの試飲評価：

ワインにブドウの成熟不足が表れている。
このヴィンテージ特有のえぐみが有るとはいえ、
特徴的な《フュメ》の香りを持ち、オー・ブリオンらしいワインである。
今はやや全体的に幅が狭いが、熟成を待つことにより時間と共に充足し気品を見せてくれるワインのタイプに属する。

収穫期間：10月8日～14日

気象条件

気温総計：2795 °C

降水量：360 mm

ジロンド県総生産量：396万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：5

ヴィンテージの評価

40年以上に亘って正確な統計記録をとってきた中で、これまでで最も寒く最もブドウの生育が遅れた年である。雨量は例年並み。
収穫の間は天気が良く乾燥したが、1972年の全てのワインは日光不足および平均15 と低温で乾いた9月の天候の影響を受けた。
攻撃的な青臭さや草の匂いをもつワインである。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon