



CHATEAU HAUT-BRION



## Château Haut-Brion 1987

シャトーの試飲評価：

オー・ブリオンでは、着色しないブドウを8月末に、変質したブドウを収穫中に取り除いたので、比較的良い状態のブドウを収穫できた。ワインは厳しく緻密で果実味が強い。おいしく味わえる一本。

収穫期間：9月28日～10月13日

理想的な飲み頃：1992 - 2000年

気象条件

気温総計：3 266 °C

降水量：353 mm

ジロンド県総生産量：526万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：24

ヴィンテージの評価

春夏が不安定な天候で、とりわけ変わりやすい気候が開花時期からブドウの着色、更に収穫時期まで続いた。しかし9月は30 を超える猛暑が10日間あり、例外的な素晴らしさだった。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon