



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1988

シャトーの試飲評価：

色調が非常に濃く、タンニンが豊富なワイン。そのタンニンは良く熟しているのに存在感があり、構造が素晴らしい。味わいが長く続く。それほど熟成が進んでいない今の段階で既に繊細なアロマをもつ。この年のワインは昨今のヴィンテージとの相似点を持たないようである。最も似ているとすれば、過去30年以上遡った1966年ではなかろうか。

収穫期間：9月28日～10月14日

理想的な飲み頃：2000 - 2025年

気象条件

気温総計：3 230 °C

降水量：365 mm

ジロンド県総生産量：499万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：11

ヴィンテージの評価

この年の気象の特徴は、非常に雨が多く暖かい冬と春、そして乾燥し平均的な暑さの夏である。9月にいくらか雨が降った。ブドウは平常どおりに成熟しており、皮は厚く豊かであった。しっかりした構成と力強さを感じるワインが生まれた。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon