



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1993

シャトーの試飲評価：

このワインには全く驚かされ、満足させられる。深く濃い色調。熟した強烈な赤い果実のニュアンスを含むオー・ブリオンの典型的な香り。タンニンはしっかりしていて見事な絹のよう。ワインは複雑でバランスが完璧である。オー・ブリオンの素晴らしいワインであることは言うまでもない。

収穫期間：9月16～29日

理想的な飲み頃：2000 - 2020年

気象条件

気温総計：3 204 °C

降水量：655 mm

ジロンド県総生産量：593万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：15

ヴィンテージの評価

暖かい春が早熟な発芽をもたらした。6月初旬の気候は、均一な開花にとっても適していた。夏の初めは乾燥したが寒かった。8月は晴天が多く暑く乾燥したので、早く均一に果粒が色づくために非常に好都合であった。《8月が果汁を作る》と格言にあるが、そのおかげで、収穫期の降水量が記録的に高かったにもかかわらず、殆どのシャトーで驚くほど健全で良く熟したブドウを収穫することができた。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon