



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2011

シャトーの試飲評価：

黒味がかつた深い赤。黒い果実とスパイスの熟した香りをもつ。かなりしなやかなアタックの後、深い色調が暗示する凝縮度を証明するかのように、渋みを含んだタンニンが姿を現す。樽熟成でしなやかさを増し、グランヴァンにふさわしい特長を全てそなえた卓越したワインになるであろう。

メルロ68,7% カベルネ・フラン11,7%  
カベルネ・ソーヴィニヨン19,6%収穫日8月29日～9月27日

気象条件

気温総計：3546 °C  
降水量：213 mm  
ジロンド県総生産量：546万ヘクトリットル  
最高気温が30 を上回った日数：18

ヴィンテージの評価

2011年の特徴として、春がきわめて乾燥したことがあげられよう。4、5、6月の降水量を合計すると、1949年以降で最も雨の少ない春であったことがわかる。幸いなことに夏に少し雨が降り、ブドウ樹は果実を育てることができた。9月はそこそこ乾燥し、落ち着いて収穫することができた。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon