



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つ
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