



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2012

シャトーの試飲評価：

香りの中心は赤いフルーツ。
実際、これはパラドックスに満ちたワインです。
口に含むと滑らかなのにタンニンを感じ、
瑞々しい反面、温かく甘美な印象も受けます。
またフルボディでジューシーなのに、中盤で引き締まります。
才能ある醸造責任者による数ヶ月の樽熟成を経た後で、このワインはその
本当の姿を現すことでしょう。

メルロ28,5%、カベルネ・ソーヴィニヨン56%、カベルネ・フラン15,5%

収穫期間：9月19日～10月9日

気象条件

気温総計：3 369 °C

降水量：397 mm

ジロンド県総生産量：524万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：24

ヴィンテージの評価

2012年は、雨が多く低温だった4月の発芽期から着色期まで生育に大きなばらつきが見られた一年で、着色も長引きました。幸いなことに7月と8月は理想的な暑さで雨にも降られず、快適な夏空のもとで綿密な手入れをした結果、春の悪天候の影響を最小限にとどめることができました。

このふた月の間、できるだけ均一な収穫果を得ようとあらゆる努力を続け、特に色づきの遅れているブドウを取り除きました。収穫は赤ワイン用白ワイン用ともに、秋晴れの中、始まりました。

2012年は、私たちのようにブドウが早く熟するテロワールでは、とても満足のいくヴィンテージとなりました。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon