



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Tour Haut-Brion 2000

シャトーの試飲評価：

砂利でできたペサックのテロワールから生まれる香りは初めから強烈である。果実味をタンニンから切り離すことは難しい。全体が特に素晴らしく溶け合っている。タンニンは凝縮し力強く、とてもしなやかで柔らかく長い余韻をもたらす。口の中全体でタンニンの凝縮感に変化し、焦げたようなニュアンスと極僅かな苦味をもつ余韻で終わる。完璧な調和の取れたワイン。

気象条件

気温総計：3 426 °C

降水量：436 mm

ジロンド県総生産量：680万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：21

ヴィンテージの評価

年初は穏やかな気候、春はとても雨が多く暖かく、夏は乾燥し猛暑であった。このような気象であったこの一年は、その西暦年と生産されたワインの品質の両面から伝説的な年となった。気温の記録が破られ、12ヶ月を平均すると平年より1,5 も高かった。この違いは大きい。9月は一定して暑く乾燥し、最良の条件で収穫を実施することが出来た。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon