



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Tour Haut-Brion 2002

シャトーの試飲評価：

まずこのワインの素晴らしい調和に驚かされる。何も突出するものが無く、全ての面で完璧なバランスがとれている。熟したカベルネ・ソーヴィニヨンの特徴が強い。深い紫紅色にもカベルネの存在が見て取れる。香りや味わいで熟した果実を常に感じる。口に含むとワインのあまりの柔らかさに驚かされるが、それは繊細な樽香と取り分けしなやかで滑らか、かつ非常に複雑なタンニンからもたらされる印象である。このタイプのワインでは完璧な一本。

気象条件

気温総計：3 228 °C

降水量：336 mm

ジロンド県総生産量：561万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：14

ヴィンテージの評価

とても乾燥した年だが、少量の雨がうまく分散して降ったので、ブドウの樹は必要な水分を確保することができた。

少々涼しかった夏が

成熟を遅らせたが、その後、日中は比較的気温が高く陽が差し、この季節に稀な北東の風が吹いた。これらは収穫には理想的な気候で、9月9日から摘み取りが

始められた。まず白ワイン用の、続いて赤ワイン用のブドウが醸造タンクに入れられたが、一滴も雨が混じらず、ブドウも完璧に健全であった。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon