



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Tour Haut-Brion 2005

シャトーの試飲評価：

濃厚な深紅色。現段階でそれほど濃厚ではない香りは、果実が主体である。口に含んでも同様に控えめな香りが、とても熟した柔らかいタンニンと共に感じられる。柔らかさに包まれているが、豊富なタンニンによる大きな可能性が感じ取れる。素晴らしい構造を有し、後味は心地よく刺激的である。

気象条件

気温総計：3 492 °C

降水量：229 mm

ジロンド県総生産量：600万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：32

ヴィンテージの評価

2005年は歴史的に乾燥した年として我々の記憶に残るであろう。この特徴は、深刻な水不足を記録した冬から既に浮かび上がっていた。降水量の多かった4月を除いては、収穫まで雨は稀であった。一年を通して気温は高かった。2005年は伝説的な1949年に近似した気象条件であった。そのおかげで

収穫寸前には、これまでで最も凝縮し健全な小さいブドウ粒をつけていた。白ワイン用は8月24日に、赤ワイン用は8月31日に収穫を始めたので、このヴィンテージは早熟の年の部類に入る。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon