



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2002

シャトーの試飲評価：

セミヨンが主体だが、この品種にしては珍しくフレッシュなワインとなっている。香りの第一印象で中心となるのはレモン、特に繊細なスパイシーさをもつ変種のレモンの、非常に新鮮で豊かな果肉のニュアンスである。変化する香りは柑橘類から少々離れ、マンゴーやライチ、またはもっと単純なパイナップルといったトロピカル・フルーツのニュアンスに移行する。夏の夜にぴったりのフレッシュなワインで、爆発するかのような素晴らしいアロマが、菩提樹とミントがベースにある香りで終わる。

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