



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2004

シャトーの試飲評価：

香りは非常に濃密で、同時に非常に明確である。とても複雑な香りで煙、タバコ、煎ったコーヒー豆のニュアンスが主体である。
しかし果実香も存在し、摘みたてのグロゼイユやチェリーのような赤い新鮮な香りを感じる。口に含むとワインは初めから幅が広い。
タンニンはしなやかで丸みがある。
香りが非常に長く持続する。バランスが良い。
2004年のラ・ミッション・オー・ブリオンはとても魅力に富む。

2010年から2020年頃までが飲み頃である。

気象条件

気温総計： 3 365

降水量： 325 mm

ジロンド県総生産量： 666万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数： 21

ヴィンテージの評価

2004年は特に雨の多い1月で始まった。
水分が多い始まりだったにもかかわらず、2004年は水不足の年であった。
6月初旬の素晴らしい気象条件の下、ブドウの花が短期間でばらつきなく開いた。
8月の雨は後半にかたまって降ったので、両側のブドウの葉を取り除かなければならなかった。
この作業のおかげで、素晴らしい気候の9月に熟して健全なブドウを収穫することができた。
白ワイン用の収穫は9月6日に、また赤ワイン用は9月16日に開始した。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon