



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2012

シャトーの試飲評価：

シャトー・ラ・ミッション・オー・ブリオン2012年は、完熟果実がもたらす甘草などの他に、メンソールのような爽やかなニュアンスも備えています。

これに果実味と軽い檜樽香も加わり、更に複雑な香りを構成します。今年もアルコール度数が高いのですが、これがワインに一種の空気のような軽快なタッチを与えています。

でもそれに惑わされてはいけません、実際とてもコクのあるワインなのですから。

よく包み込まれたタンニンはシルキーで柔らかく、味わう人を魅了します。バランスが良く素晴らしいハーモニーを楽しめると共に、優れたワインの常として長い余韻も備えたワインです。

メルロ62%、カベルネ・ソーヴィニヨン 38%

収穫期間：9月19日～10月9日

気象条件

気温総計：3 369 °C

降水量：397 mm

ジロンド県総生産量：524万ヘクトリットル

最高気温が30 を上回った日数：24

ヴィンテージの評価

2012年は、雨が多く低温だった4月の発芽期から着色期まで生育に大きなばらつきが見られた一年で、着色も長引きました。幸いなことに7月と8月は理想的な暑さで雨にも降られず、

快適な夏空のもとで綿密な手入れをした結果、春の悪天候の影響を最小限にとどめることができました。

このふた月の間、できるだけ均一な収穫果を得ようとあらゆる努力を続け、特に色づきの遅れているブドウを取り除きました。収穫は赤ワイン用白ワイン用ともに、秋晴れの中、始まりました。

2012年は、私たちのようにブドウが早く熟するテロワールでは、とても満足のいくヴィンテージとなりました。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon