



CHATEAU HAUT-BRION



## *Le Clarence de Haut-Brion*

### *2008*

#### 酒庄品酒记录：

初闻，这款酒的香气比较含蓄，但是每一次随着酒杯的晃动，总能发现新的香气，复杂

而又迷人。口感上，虽然给人第一印象这款酒还不够开放，有些紧致，单宁有些收紧，但是随

着空气与美酒的美妙反应后，葡萄酒表现得更为庞大，余味也更持久。这款2009年的小侯伯王

是与1989年百安侯伯王可以相提并论的神奇年份酒。

#### 气候条件

温度和：3254 °C

降雨量：476mm

大于30 °C的日数：10天

采收的日期：9月8日-10月17日

#### 年份记录

在波尔多，我们总是习惯将那些气候条件不理想的年份称为“葡萄农年份”。因为不利的气候条件，葡萄农们的工作是极为关键的。

2008年正是这样的一个年份。多雨且凉爽的春天使得葡萄的生长和葡萄的开花时间都延晚；加上潮湿、凉爽的8月滞后了葡萄的成熟期，从而使得这年的丰收期要比前年晚了十来天，因此2008年是一个相对晚熟的年份。在这样一个气候条件下，葡萄的生长情况取决于其种植的这块地的土壤环境，同时葡萄农的丰富经验和丰收前大量的工作都是非常重要和关键的。克兰斯帝龙酒业公司的两座庄园内，天时地利人和非常成功的结合在了一起，从而使得我们获得了一个成功的2008年。对于我们的白葡萄酒来说，这是一个出众的年份，而对于我们的红葡萄酒来说，这是一个优秀成功的年份，与1988年的风格相近，同时酒体结构与2004年份相近。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon