



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2010

酒庄品酒记录：

这款酒在杯中呈现出极具光泽的紫红色。起初气味有点平淡，而当口中吸入空气时，那复杂的酒香让人着迷。新鲜的红果芳香中，融合一些像可可一样更具热情的香

气，刚入口时略有刺激，但停留片刻后品酒人会感到刺激性更为缓和，但这个状态转瞬即逝，因为丹宁结构中那极为细腻的丹宁酸很快显现出来。在最近的几个年份中，我们可以肯定小侯伯王可以被列为高级葡萄酒。

采摘期：9月9日-10月9日

气候条件

温度和：3362 °C

降雨量：225 mm

吉龙德省年产量：5,7亿升

气温超过30 °C的日数：24天

年份记录

全年少雨，夏季干燥

在气候方面，从四月初到九月底这段葡萄生长期里，是1949年以来最干燥的一年，总雨量比六十年来的平均降雨量少了两倍，仅仅225毫升，而正常的降雨量则为400多毫升。

（信息参考：1992年夏季是降雨量最多的一年，将近700毫升！

值得一提的是2005年是仅次于2010年的干旱年份，降雨量为229毫升）。这种缺水造成的结果，是脱水现象令葡萄中的各种成分凝聚在了一起，从而得到成份含量的最高价值，尤其富含糖份。凉爽的夜晚更促进了花色素的累积，因此，2010年的红酒是近年来呈色最好的葡萄酒。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon