



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2011

酒庄品酒记录：

暗红色的小侯伯王表现出轻轻黑色水果香，其中已感觉到侯伯王酒那明显的烟熏味特点。大量的梅洛比例使得酒在口中表现得非常甜美和轻柔，接着柔柔的单宁结构慢慢地显现出来。紧致的余味中表现出黑樱桃味，微微的苦味使酒变得非常新鲜。

71,5% 梅洛， 4,5% 品丽珠， 22,8% 赤霞珠， 1,2%小维铎
葡萄采摘期为8月31日至9月2日。

气候条件

温度和：3546 °C

降雨量：213 mm

吉龙德省年产量：5,46亿升

气温超过30 °C的日数：18天

年份记录

2011年春季的特点之一是极度的干旱，如果我们把四月、五月、六月三个月的降水量加起来，就会发现我们面临的是1949年以来最干旱的一个春季。幸运的是，在夏天还是有了点雨水，这使得植物能够继续维持她的循环生长。九月的干燥气候，成为人们对葡萄收摘聊以宽慰的定心丸，无需为此而忧虑。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon