



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2012

酒庄品酒记录：

鼻端隐约神秘，给人朦胧的距离感。含在口中吸入空气，便透出它成熟红果的香气。随之而来的橡木芬芳也表现出淡淡的烧烤味。入口宽广强劲，口中感受到的单宁使该酒体紧凑，同样也使该酒历久弥香。

41% 美乐，43% 赤霞珠，14% 品丽珠，2% 小维多

葡萄采摘期为9月17日至10月9日。

气候条件

温度和：3369 °C

降雨量：397 mm

吉龙德省年产量：5,24亿升

气温超过30 °C的日数：24天

年份记录

2012年份的特点表现为具有异质性，由于四月份天气较凉而且多雨，葡萄从发芽直至成熟都进行地较慢。幸运的是，7、8两月带来了最理想炎热与干燥天气。这个夏季的气候使我们能够进行非常细致的工作，以减少春季气候带来的影响。

两个月中，我们的团队尽一切努力尽可能地收获均匀的葡萄，留下那些在成熟期晚熟的葡萄。红葡萄和白葡萄在阳光的照耀下开始被采摘。

2012年，对于我们这样的早熟土地来说是个非常好的年份。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon