



CHATEAU HAUT-BRION



Le Clarence de Haut-Brion

2013

酒庄品酒记录：

嗅觉上表现出成熟与多汁黑果的香气，如樱桃味和完全融化了的灌木香。口感深沉，酒体结构漂亮，单宁饱满，洋溢着浓郁的果香，余味宽阔、圆润悠长，赋予该酒一种令人愉悦的个性。

57%美乐，16%品丽珠，27%赤霞珠
葡萄采摘期为9月24日至10月11日。

气候条件

温度和：3295 °C

降雨量：492 mm

吉龙德省年产量：3,84亿升

气温超过30 °C的日数：30天

年份记录

2013年是葡萄农们努力征服了种种障碍的年份。多雨的春天扰乱开花期的正常状况，造成早期落花、葡萄僵化，但真菌病害却得到了控制。尽管7月份一次雷雨或风雨交加的出现让人记忆犹新，为即将到来的收获季节增添了麻烦，但这个夏季还是炎热干燥的。晚到的收摘时刻在令人担忧的天气条件下进行，老天爷时而落雨，时而露出笑脸。对葡萄进行严格的人工与光学拣选使得收摘有个健康的结果，所有这些气候条件导致了较低的收获产量，但今天的技术手段以及人们认真仔细的态度可保证酿出优质的葡萄酒。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon