



CHATEAU HAUT-BRION



## *La Clarté de Haut-Brion 2010*

### 酒庄品酒记录：

这款酒色泽晶莹，  
闻上去浓烈的香气令人印象深刻，散发出如金合欢的多种花香，混合着蜜桃般的各种水果味。含在口中，  
主要是清新感突出。有人常错误地讽刺说有些白酒入口太简单，这是错误的，难道我们酿造这些酒不就是为了好喝吗？  
我们当然可以将2010年份的克兰特侯伯王列入这类酒中，因为它已具魅力了。

采摘期：9月1日-9月10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