



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2012

酒庄品酒记录：

当我们把鼻子置于酒杯上时，便开始了嗅觉上的盛宴，主调是清新柑橘香调，夹杂着柚子、异域水果、菠萝、甚至是白松露的香气。入口之后，这种复杂的清爽口感和水果味调再次愉悦味蕾。余味中，精妙混合的苦味和盐味则衬托出这款葡萄酒的丰厚，使人忍不住再抿上一口。这款葡萄酒毋庸置疑是一次饕餮盛宴。

58% 赛美蓉，42% 长相思

葡萄采摘期为9月4日至9月14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