



CHATEAU HAUT-BRION



La Clarté de Haut-Brion 2013

酒庄品酒记录：

色泽亮丽，透出淡黄色。嗅觉上带有热带水果如菠萝的香气，非常富于表现力，香气甚至具有爆发力。入口时，丰腴肥硕的口感袭来，慢慢变得活跃和新鲜，其中可感觉到菠萝的香气，但更为浓烈，整体表现非常和谐。

39%长相思, 61%赛美蓉
葡萄采摘期为9月17日至10月1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