



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion Blanc

2010

酒庄品酒记录：

这款酒的酒裙令人惊奇,黄色中或闪绿光或闪金光,强烈的酒味中蕴含花香,不仅透出柑橘味,而且还夹着白色水果肉的清香。所有的芳香混合在一起,赋予这款酒一种特别的复杂酒香。在味觉上,首先以其柔和见长,然后显出其强度和力度。这款酒使你纷乱,在各方面均表现出自身的特色:口感持久、酒体高旷而宽广。在葡萄酒中,这种特点全面而强有力的白酒实为罕见,2010年份的侯伯王确实是一款魅力不凡的白葡萄酒。

采摘期：9月1日-9月8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