



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion Blanc*

*2012*

### 酒庄品酒记录：

这款酒在嗅觉和味觉上行成了鲜明的对比，散发出的香气令人感觉清爽非凡。突出的是柑橘香气，而葡萄柚香则毫不迟疑地抢占了你的嗅觉。我们会期盼着一款充满活力的白葡萄酒，但它入口却有股滑腻感，十分肥厚和强劲。余味里，刚忘却的生机活力再次出现，给这款酒带来绵长的后味。这是侯伯王酒庄的一款大年份白葡萄酒。

45% 赛美蓉，55% 长相思

葡萄采摘期为9月5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

### 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