



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 1991

酒庄品酒记录：

优质年

为了减缓葡萄采收期的不均匀性(

未受霜冻的嫩芽与被冻坏又重新长出新芽之间约有15天差距),我们将那些未受霜冻影响树枝上的葡萄在开始成熟时用波尔多液做上记号,在其他葡萄采摘前单独采下。这些葡萄酿制出的酒特别成功,被用来作为调配基酒。该酒质量优秀,没有我们所担心的酸涩和硬度,相反,它非常柔和、成熟而复杂,是侯伯王非常罕见的靓丽佳酿,因该酒产量仅限3000箱.....

气候条件

温度和：3310 °C

降雨量：473mm

气温超过30 °C的日数：22天

年份记录

春季的霜冻使整年蒙上了阴影。事实上,在2

月末提早开始的发芽期后,一场出人意料的霜冻在4月20日至21

日夜晚降临(整夜的温度非常低,在有些庄园内测到其温度竟达到了零下7摄氏度)。这场霜冻使正处在生长期的葡萄植株遭受了一次毁灭性的破坏。

一直到5月末,葡萄才重新开始进入正常的生长阶段。7, 8

两月非常炎热干燥,采收期的天气炎热但是多雨。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon