



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2000

酒庄品酒记录：

珍藏年

这款酒的颜色深邃，除具有侯伯王典型的红宝石色泽，还具有年轻葡萄酒特有的紫红色。摇晃酒杯时可见酒质浓厚，香气扑鼻，这种香气十分复杂：既绽放出细致的橡木香、桑葚果泥香、樱桃核香、又带有一丝黑茶薰子香以及芒果轻柔的苦味。品尝时这些香气再度展露，且更加强烈，有酒庄特有的烘烤味，释放出摩卡咖啡的细致香醇和焦烤杏仁巧克力糖香，这些香气与复杂柔和的单宁交融在一起，余味悠长，久久不散，实为不可多得的佳酿。不仅无需等待，可立即享用，而且很有可能百年内饮用都将保持美味。

采摘期：9月13日-9月29日

气候条件

温度和：3426 °C

降雨量：436mm

气温超过30 °C的日数：21天

年份记录

年初非常的温和，春天温暖多雨，夏天炎热干旱：正是这一年的气候特征完美神奇地展现了这一年份葡萄酒的特点。

这一年的气温打破了纪录：平均温度要比正常平均温度高出1.5摄氏度，非常的可观。

9月份的天气既炎热又干燥，使得采收在最理想的状态下完成。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon