



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2005

酒庄品酒记录：

珍藏年

酒色非常深邃，近乎黑色。闻起来，浓郁无比的香气令人惊叹。这款酒的出处不能不被提及，因为我们可以从中找到侯伯王所有复杂的特点：熏烤香，烟草香，焙烤咖啡香等等混合复杂的香气。同时伴随着水果香气，如醋栗和樱桃的果香。入口即可感受到它的浓厚强劲、丰润圆滑、结构庞大而口感清新；它可穿越并渗透入您的味觉，酒力强劲以及浑然天成是这个年份最明显的特点，酒香余味无比悠长。这款酒拥有完美的平衡，毫无疑问是我们庄园最成功的年份之一。

采摘期：8月24日-9月26日

气候条件

温度和：3492 °

降雨量：229 mm

气温超过30 °C的日数：32天

年份记录

2005年在我们的记忆中是历史性的干旱年。这个特点在冬季就已经非常明显，整个冬季十分干旱，降雨稀少。尽管4月雨水相对较多，但是直到葡萄采收前，降雨都是罕见的；整年温度较高，其气候特点与1949年的十分相似。这样理想的气候条件使我们在采收时得到颗粒较小的葡萄，但是葡萄糖份以及色素、单宁成份达到了前所未有的浓缩程度，并且所有的葡萄都健康得近乎完美。白葡萄的采收从8月24号开始，8月31号开始采收红葡萄。可以说这是一个葡萄成熟较早的年份。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon