



CHATEAU HAUT-BRION



## Château Haut-Brion 2010

### 酒庄品酒记录：

#### 杰出年

这款酒的呈色接近紫红色的华丽红宝石，光耀照人。最初气味平淡，摇晃之后便转为浓烈。在绝妙的混合味中，所有香气都很细腻地接踵而至，先是灌木味，接着是红果香，然后是产地特色的可可粉、烘焙、和哈瓦那雪茄独特香气。入口后，最初的柔和感过后，丹宁结构随之显现。尽管浓度明显，但丹宁酸的甘甜美味仍可感觉到。这一切都归功于清新的葡萄质量，是它令葡萄酒陈酿到极致无限。从这款葡萄酒中我们可以重新找到1989年的深度和甘美，2000年的浓厚，2005年的清新和2009年的丰腴。由于近乎理想的平衡，2010年侯伯王酒庄干红可以说基本上是完美的。我们将庆祝侯伯王酒庄75周年生日，酒庄由克兰斯帝龙先生于1935年购得，而这款顶尖葡萄酒就是我们向他致以最高敬意的献礼。

采摘期：9月9日-10月9日

建议品尝期：2020-2035

### 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