



CHATEAU HAUT-BRION



## *Château Haut-Brion 2011*

### 酒庄品酒记录：

#### 经典年

美丽的深红色，嗅觉中有着浓浓的黑果混合着可可豆香，摇晃后，散发出复杂的果味，首先透出侯伯王那独特的各种熏甘草香，口感细腻优雅，然后很快便出现强有力的单宁，总是那么柔和而不冲撞芳香，使得口中余味悠长，多味多香。

34,8% 梅洛，18,9% 品丽珠，46,3% 赤霞珠

葡萄采摘期为8月31日至9月27日。

建议品尝期：2020-2035

### 气候条件

温度和：3546 °C

降雨量：213 mm

吉龙德省年产量：5,46亿升

气温超过30 °C的日数：18天

### 年份记录

2011年春季的特点之一是极度的干旱，如果我们把四月、五月、六月三个月的降水量加起来，就会发现我们面临的是1949年以来最干旱的一个春季。

幸运地是，在夏天还是有了点雨水，这使得植物能够继续维持她的循环生长。九月的干燥气候，成为人们对葡萄收摘聊以宽慰的定心丸，无需为此而忧虑。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon