



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2012

酒庄品酒记录：

经典年

该款酒的混合勾兑比例里，优先选用美乐葡萄，相当于三分之二。鼻端微妙高雅，十分复杂曼妙。红果香气精致迷人，伴有桑葚，黑加仑果香，当然还有更加热烈的甘草、烘焙和木质香调，最后则是接近于花卉那难以捉摸的芬芳气息。入口后，首先感到紧凑的结构，很快出现浑圆的单宁，使其更加温和、厚腻、多汁而味美。这款酒同样后味绵长。2012的年份酒可与酒庄最成功的正牌酒媲美。

65.5%美乐，32.5%赤霞珠，2%品丽珠

葡萄采摘期为9月17日至10月9日。

建议品尝期：2022-2042

气候条件

温度和：3369 °C

降雨量：397 mm

吉龙德省年产量：5,24亿升

气温超过30 °C的日数：24天

年份记录

2012年份的特点表现为具有异质性，由于四月份天气较凉而且多雨，葡萄从发芽直至成熟都进行地较慢。幸运的是，7、8两月带来了最理想炎热与干燥天气。这个夏季的气候使我们能够进行非常细致的工作，以减少春季气候带来的影响。

两个月中，我们的团队尽一切努力尽可能地收获均匀的葡萄，留下那些在成熟期晚熟的葡萄。红葡萄和白葡萄在阳光的照耀下开始被采摘。

2012年，对于我们这样的早熟土地来说是个非常好的年份。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon