



CHATEAU HAUT-BRION



Château Haut-Brion 2015

酒庄品酒记录：

杰出年

侯伯王酒庄葡萄酒呈漂亮的深石榴红色。鼻端“头香”成熟而浓烈。晃动酒杯后，香气更为复杂，表现为适度成熟的红色和黑果香气。香料气息混合着各种果香、甘草香和轻微的丁香气味……初入口时，口感充盈而稳柔，毫不生硬，成熟的水果味混合着可可豆味立刻充满口腔味蕾，无论从高度、广度、深度的各个层面，都极具立体感。悠长的余味中带有摩卡咖啡的香气，另有咖啡的轻微苦味。该酒经过陈酿，无疑更彰显其上等品质，使其得以列入侯伯王最好的年份酒行列。

梅洛50%，品丽珠8%，赤霞珠42%

采摘时间：9月8日至10月5日

建议品尝期：2025-2055

气候条件

温度和：3506 °C

降雨量：265 mm

吉龙德省年产量：5,30亿升

气温超过30 °C的日数：30天

年份记录

尽管冬春两季气候状况复杂，雨水颇多且气温低于季平均值，但花季依然奇迹般地如期而至。夏季天气非常干燥，直到九月中旬才有少量雨水，极有助于果实的成熟。整个十月滴雨未降，使葡萄采摘得以顺利完成。夜晚凉爽、白天炎热的气候特点赋予了葡萄酒浓艳的色泽、清新的口感，以及浓郁的果香。此般尤物，是出自大自然的神奇之笔吗？我们更愿意相信，它源自酿酒人的精湛技艺，以及风土的伟大。



Domaine Clarence Dillon

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon