



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2023



葡萄园

冬季多雨，相对寒冷。芽期始于3月中旬，规律的降雨和日间的温暖天气让葡萄树迅速生长。葡园团队开始忙碌起来，我们必须严密监测葡萄树的健康状况。葡农们全身心投入，加之葡园地理位置优越，通风良好，葡萄叶潮湿时间较短，尽管存在一定的病害压力，但仍成功避免了霜霉病的大面积爆发。花期条件极佳，预示着今年将迎来丰收。今年需要更多的绿色采收：我们大面积疏果，并且对葡园东边半侧进行剪叶。相反，为了保持土壤湿润，利用树荫保护葡萄果实，剪梢被控制在较低限度。



2023年是一个需要发挥葡园管理技术的年份，团队要做出迅速准确的反应。
这块“受到上天眷顾”的风土再次展示出它的力量，带来了健康且高品质的累累硕果。

Domaine Clarence Dillon



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2023

VENDANGES

白葡萄 8月21日至9月4日 红葡萄 9月6日至10月4日

8月21日，我们在烈日下开始了白葡萄采收。葡萄健康状况良好，采摘时间做出调整，确保只在一天中最凉爽的时段采摘葡萄。采摘过程迅速，葡萄用冷藏车运输，以保留芳香。葡萄香气完美，同时保持了适当的酸度和合理的酒精度，预示着将产出清爽纯净、细腻优雅的葡萄酒。9月6日，我们在烈日下开始了红葡萄采收。所有红葡萄品种成熟度出色，富含糖分和酚醛。葡萄果实新鲜饱满，味道馥郁芬芳。今年的高产让采收期显著延长，一直持续至10月初，在高温条件下持续进行。今年葡萄依旧果香浓郁、口感清新，并未受到酷暑的影响。



Domaine Clarence Dillon



侯伯王酒庄红葡萄酒

酒体呈优美的深红色，深邃，泛着紫色光泽。这个阶段的香气颇为低调。转杯后展现出复杂而微妙的香气世界，散发出成熟得恰到好处的红色和黑色水果味道。香气中伴随着甘草和烟熏的气息，这正是侯伯王臻品葡萄酒的典型特征。入口极为丝滑，瞬间展现出强烈的存在感。随后，酒体进一步发展，变得强劲但又不失美味，尾韵悠长，芬香四溢。毋庸置疑，这是一款超然卓越的侯伯王！

葡萄品种配比

美乐52.3%，赤霞珠38.6%，品丽珠9.1%

酒精度

14.6°（暂定）

新桶

68.7%



小侯伯王

酒体呈美丽的鲜红色，深邃，泛着紫色光泽。初闻香气低调，随后散发出成熟的果香，充盈着经过阳光滋养的肉质饱满的桑葚香气！入口紧凑有力，活力十足。酒体进一步发展，变得滑润并带有桑葚果冻的味道。余味单宁感十足，醇香浓郁。这款酒在培养后将令人难以抗拒！

葡萄品种配比

美乐55.5%，赤霞珠40.9%，品丽珠3.6%

酒精度

14.2°（暂定）

新桶

22.5%



侯伯王酒庄白葡萄酒

酒体呈淡黄色，泛着绿色光泽。初闻香气浓郁复杂，果香（桃子、柑橘和青柠）与花香（茉莉花和淡淡的丁香花）并存。入口稠腻，口感紧致绵密。随后，酒体结构舒展开来，醇厚的味道占据整个口腔，丰腴而深沉，回味悠长。毫无疑问，这是一款非常美妙的侯伯王白葡萄酒。

葡萄品种配比

赛美蓉41.9%，长相思58.1%

酒精度

13.8°（暂定）

新桶

50.3%



克兰特侯伯王

酒体呈优美的淡黄色。香气浓郁度适中。在调配中占主导的长相思香气细腻、清晰，像经过精雕细琢般，被准确呈现出来。酒体入口稠腻，美味生动。赛美蓉香气低调，在口中的味觉体验却柔和优雅，果味浓郁。尽管余味长度中等，但优美的和谐感依旧让人印象深刻。

葡萄品种配比

赛美蓉43.7%，长相思56.3%

酒精度

13.4°（暂定）

新桶

45.6%