



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2022



葡萄园

2021年冬季伊始，多雨的天气补充了土壤的水分储备。从2月开始，气温高于季节正常水平，葡萄植株生长提前。4月初出现了比前一年范围更广但强度较小的霜冻，但几乎没有对侯伯王酒庄的葡萄树产生影响。5月的气温温和，葡萄树继续生长。花期时天气状况甚佳，6月份的降雨弥补了水分的不足。夏天几乎没有降雨，6月底、7月和8月出现了三次热浪。然而，夏季的极端天气并没有阻碍葡萄的成熟。8月初迎来了几场及时雨，葡萄也提前达到成熟期。



2022年的特点是天气炎热干燥，葡萄种植也需做出相应调整，只进行了很少的绿色采收，以保护葡萄免受高温和阳光的影响。



CHATEAU HAUT-BRION

PREMIER GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

2022

采摘

白葡萄 8月17日至23日 红葡萄 8月29日至9月15日

白葡萄的采收工作于8月17日在明媚的阳光下开始，这是继2003年之后最早的一个年份。为了保留白葡萄品种的特有香气，采摘工作在清晨时分开始，后将葡萄送至酒窖冷却。为了尽快完成采收工作（在一个星期内完成，而非通常的两个星期），保证在葡萄的最佳状态下采摘，我们将团队人数增加了一倍。长相思的香气浓郁，赛美蓉则尤为细腻优雅。采收的葡萄的健康和成熟度都十分完美，只有少数浆果被拣出。8月29日，红葡萄的采收开始，气候条件同样十分理想。首先采收的是年轻植株，然后是美乐。葡萄的香味和分析结果都十分出色，预示着今年将是一个伟大的年份。这次的采收再次提醒我们，即使在出现极端气候的年份时，也不应怀疑葡萄树蕴含的强韧力量。



Domaine Clarence Dillon



侯伯王酒庄红葡萄酒

颜色深浓美丽。香气迷人。完美的果味在转杯后得到印证。酷暑没有造成影响：葡萄树对2022年的极端天气做出了回应，葡萄不仅完全成熟，而且程度恰到好处。转杯后让人禁不住希望一品芳泽。入口表现充裕而迷人，紧致而精确。随后，酒体的结构舒展、扩张开来，变得绵长。结构感与醇厚并存。令人心醉激动，这款酒的未来可期！

葡萄品种配比

美乐53.6%，赤霞珠35.4%，品丽珠11%

酒精度

14.45°（暂定）

新桶

62.9%



小侯伯王

酒体呈现出深沉的紫红色。香气相当浓郁，转杯后便显露出来：红色水果的香气新鲜而又成熟。入口精确紧凑，有着上等佳酿的特点。随后，酒体进一步发展，变得令人愉悦，结构感强。能够体会到单宁的存在，但多汁美味，毫不生硬。这款小侯伯王拥有着令人难以置信的清新与诱人魅力。

葡萄品种配比

美乐62.1%，赤霞珠21.9%，品丽珠14.5%，小维多1.5%

酒精度

14.4°（暂定）

新桶

20%



侯伯王酒庄白葡萄酒

亮黄色，泛着绿色光泽。香气迷人扑鼻，成熟复杂。入口饱满稠腻：仿佛咬了一口多汁的白桃。余味明显，充满香气。好一款佳酿！

葡萄品种配比

赛美蓉51.4%，长相思48.6%

酒精度

14.2°（暂定）

新桶

40.4%



克兰特侯伯王

这款克兰特侯伯王呈浅黄色，泛着绿色光泽。香气浓郁，长相思占主导，成熟且略带松露味。入口细腻芬芳。酒体展开后，紧凑多汁，令人愉悦。该年份的极端天气（酷热与干旱）完全体会不到。令人难以置信。纯粹的享受！

葡萄品种配比

赛美蓉46.3%，长相思53.7%

酒精度

13.8°（暂定）

新桶

38.2%