



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2010

酒庄品酒记录：

深沉的酒色向我们揭示了酒的浓度，显而易见的果香中红果香气尤其突出。含在口中，这款副牌酒表现出的壮观的单宁结构，令人吃惊。尽管这款酒浓度让人感受强烈，但它清新的口感依然迷人。与以往相比，2010年令小美讯成为一款浓度最高而又最具吸引力的副牌酒之一。

采摘期：9月8日-10月8日

气候条件

温度和：3362 ° C

降雨量：225 mm

吉龙德省年产量：5,7亿升

气温超过30 ° C的日数：24天

年份记录

全年少雨，夏季干燥

在气候方面，从四月初到九月底这段葡萄生长期里，是1949年以来最干燥的一年，总雨量比六十年来的平均降雨量少了两倍，仅仅225毫升，而正常的降雨量则为400多毫升。

（信息参考：1992年夏季是降雨量最多的一年，将近700毫升！

值得一提的是2005年是仅次于2010年的干旱年份，降雨量为229毫升）。这种缺水造成的结果，是脱水现象令葡萄中的各种成分凝聚在了一起，从而得到成份含量的最高价值，尤其富含糖份。凉爽的夜晚更促进了花色素的累积，因此，2010年的红酒是近年来呈色最好的葡萄酒。



*Domaine Clarence Dillon*

Copyright SAS Domaine Clarence Dillon