



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2012

酒庄品酒记录：

鼻端主导的是红果香气。这款葡萄酒是矛盾统一的结合体。入口温和，但却感受到明显的单宁。这款葡萄酒味调清新爽口，同时也炙热柔美。丰而润，但口中却感到紧凑浓烈。该酒在木桶中陈酿，酒库主管的才华将会使这款酒在接下来的几个月内脱颖而出。

28.5% 美乐，56% 赤霞珠，15.5% 品丽珠

葡萄采摘期为9月19日至10月9日。

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