



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## La Chapelle de La Mission Haut-Brion 2015

酒庄品酒记录：

小美讯酒呈漂亮的暗红色，鼻端“头香”就表现出成熟的黑果及黑醋栗的香气。初入口，口感丰满柔和，接着口中的单宁变得稍稍紧涩，但却不失饱满的感觉。余味中突出柔滑的口感。赤霞珠的坚实口感经过酒桶内的陈酿后，赋予了这款酒的优秀品质，品酒自始至终都给人一种美妙的体验。

梅洛30%，品丽珠25%，赤霞珠45%.

采摘时间：9月9日至10月1日

建议品尝期：2020-2035.

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