



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion Blanc 2010

酒庄品酒记录：

这款酒色泽浅黄，泛泛的绿光使其生气勃勃。初闻气味平淡，但晃动酒杯后，我们能隐约感到极高的浓度。矿物质味极为突出，伴随着一些打火石味和石墨的气味。酒体因丰腴而宽广，因其单宁酸结构而口感悠长，在口中持久的芳香令人回味无穷。2010年份的美讯酒庄干白及其优雅，具备足够的陈年潜力所应有的各种特点。

采摘期：9月2日-9月10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