



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



Château La Mission Haut-Brion 2010

酒庄品酒记录：

细看这款酒，呈现给您的是犹如茄子般的深紫色，气味强烈而复杂，灌木味中融合着黑加仑、甘草及巧克力的香味，似乎我们可以从中探索出无尽的千秋气味。入口后，酒体的宽度和表现力立即唤醒您。丹宁酸口感极佳，丹宁结构承载着难以置信的清新活力。在建筑蓝图上，我们就可用埃菲尔铁塔的形象来比喻2010年份的美讯干红，可见的结构足以让人了解其构造，尽管所需的原材料数量庞大，但它的构造却显得灵巧而透气。这两种事物的对比，令我们更好地了解到创造者所面临的高难度挑战，即追求完美的平衡。正如艾菲尔先生和他的团队的成就一样，我们觉得这种平衡已经找到了。

采摘期：9月8日-10月8日

建议品尝期：2020-2035

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