



# CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION



## Château La Mission Haut-Brion 2012

酒庄品酒记录：

美讯酒庄的2012年份酒表现非常成熟，亦如甘草浓香，同时也清爽宜人，亦如薄荷清香。果香和淡淡的橡木香则完善了这种复杂的香调。它的酒精度又上一个台阶，给葡萄酒一种清淡、轻盈的感觉。但是也不能就引以为傲，因为这款酒同样也很强劲。丹宁浑圆，口中略显温和，让品酒人深受诱惑。这款酒平衡度高，和谐非常。酒的后味同样出众，充分体现了名酒的特色。  
62% 美乐，38% 赤霞珠

葡萄采摘期为9月19日至10月9日。

建议品尝期：2022-2042

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