



CHATEAU
LA MISSION HAUT-BRION
CRU CLASSÉ DE GRAVES

2022



葡萄园

2021年11月和12月的多雨天气有助于补充土壤水分，随后而来的1月较为干燥。从2月和3月开始，气温回暖并开始高于季节正常水平，导致葡萄树提前生长。四月初出现了一次霜冻，尽管范围很广，但强度不大，葡萄树此时的成长速度没有2021年时那么快，只受到轻微影响。5月的温和的气温使葡萄树快速生长，花期十分顺利。从6月开始，三波高温天气袭来。为保护葡萄树，我们大幅减少了绿色采收。与此同时，水分亏缺加剧，但浆果成熟没有受到阻碍。8月13日夜间喜迎降雨，降低了葡萄的糖分，使其达到完美的平衡。



2022年炎热干燥的天气造成了所有葡萄品种提前成熟。浆果体积偏小，但从分析结果和香味上看都质量上乘。



CHATEAU
LA MISSION HAUT-BRION
CRU CLASSÉ DE GRAVES

2022

采摘

白葡萄 8月16日至23日 红葡萄 8月29日至9月19日

8月16日，美讯酒庄的白葡萄品种开始采收。葡萄健康状况出色，无需进行太多分拣，长相思和赛美蓉的采收工作只用了9天。8月29日开始采收红葡萄品种：年轻的植株和美乐。今年不同寻常的是，赤霞珠在9月初就成熟了：无论从分析结果还是从口感上看，葡萄都已达到采收要求。浆果的个头比往年要小，汁水也少，但果肉和香气都十分出色。每一年都是不同的，因此，酿制好酒的关键是根据葡萄的特点调整方法：为此，品尝浆果，然后品尝酒桶酒汁的环节是至关重要的，我们能够依此调整酿酒的参数。总之，2022年是一个独特的年份，但它证实了人们永远不应低估葡萄树和它的适应能力。





美讯酒庄红葡萄酒

酒体呈深沉的紫红色。此时的香气十分微妙。转杯后，这款酒表现出难以置信的深度和复杂性。令人欲罢不能！入口也同样令人难以置信：这款酒似乎在向我们呢喃：“跟我来！”令人难以抗拒。单宁结构似有若无，若隐若现：它再一次让我们心醉神迷！无论此次葡萄配比如何，这款酒呈现的都是100%美讯的特点，并将之体现得淋漓尽致！

葡萄品种配比

美乐43.2%，赤霞珠51.7%，品丽珠5.1%

酒精度

14.15°（暂定）

新桶

62.2%



小美讯

美丽的暗红色。此时香气浓郁，充满果香，并且已经带有偏松香味的香气。入口兼具柔滑和紧致之感，酒体随后在口中进一步发展，饱满感中等，但呈现出完美的平衡，带有令人愉悦的被包裹的单宁感。

葡萄品种配比

美乐55.9%，赤霞珠35.4%，品丽珠8.7%

酒精度

13.9°（暂定）

新桶

19.8%



美讯酒庄白葡萄酒

淡黄色，泛着绿色光泽。香气迷人，散发出白桃、接骨木、杏子的味道，带有一丝柠檬的香气。入口充裕，随后多汁感明显。酒中完全体会不到这个酷热与干燥的年份。酒体精确、纯粹、丰盈。赛美蓉成功地抵御了天气的影响：我们完全不用怀疑葡萄树对极端天气的适应能力。

葡萄品种配比

赛美蓉72%，长相思28%

酒精度

14.3°（暂定）

新桶

41.9%



克兰特侯伯王

这款克兰特侯伯王呈浅黄色，泛着绿色光泽。香气浓郁，长相思占主导，成熟且略带松露味。入口细腻芬芳。酒体展开后，紧凑多汁，令人愉悦。该年份的极端天气（酷热与干旱）完全体会不到。令人难以置信。纯粹享受！

葡萄品种配比

赛美蓉46.3%，长相思53.7%

酒精度

13.8°（暂定）

新桶

38.2%