



CHATEAU
LA MISSION HAUT-BRION
CRU CLASSÉ DE GRAVES

2023



葡萄园

冬季气温较低，降雨充沛。芽期始于三月中旬。频繁的降雨和日间和煦的天气让葡萄树不断生长，速度惊人。我们的团队须时刻保持警觉，持续观察葡园情况，防范任何疾病风险，必要时迅速采取干预措施。葡园地理位置优越，通风良好，叶片潮湿时间较短。同时，葡农对葡园持续的关注和呵护对抑制病害的发展起到了重要作用，缓解了这一年中较大的霜霉病压力。花期和果穗形成的条件极佳，预示着今年将迎来丰收。今年的绿色采收必不可少，而且强度加大。我们在葡园东边半侧进行了剪叶。此外，虽然进行了大面积疏果，但为了保持土壤湿润，利用树荫保护葡萄果实，剪梢被控制在较低限度。



2023年，我们大幅恢复绿色采收，这一举措在整个季节中至关重要，确保了葡萄植株的健康和高品质的丰收。



CHATEAU
LA MISSION HAUT-BRION
CRU CLASSÉ DE GRAVES

2023

采摘

白葡萄 8月24日至9月5日 红葡萄 9月6日至10月3日

葡萄的采收于8月24日开始，在酷暑中进行。与往年一样，为保留白葡萄品种的特有香气，葡萄只在清晨采摘，并用冷藏车运输。同时，我们在葡萄园和葡萄抵达酒窖时进行了细致筛选。白葡萄初榨萃取的汁预示着一个清新的年份，充满优雅的张力。红葡萄的采收始于9月6日，尽管天气异常炎热，但采摘时的气候条件良好。所有葡萄品种成熟浓郁，酚醛丰富度罕见，糖分含量亦十分理想。果汁清新，果味浓郁。葡萄获得大丰收，采摘工作持续了20多天，当时的天气仍然非常炎热。





美讯酒庄红葡萄酒

酒体深红浓郁。初闻芳香扑鼻，果香馥郁。转杯后，深邃的层次逐渐展现：葡萄成熟度极佳，香气复杂。入口充裕、醇厚，无沉重感。果香引领着酒体发展。单宁丰盈、多汁，带有包裹感。这是一个极富丰盈之美的美讯年份。

葡萄品种配比

美乐52.7%，赤霞珠29.6%，品丽珠17.7%

酒精度

14.5°（暂定）

新桶

69.5%



小美讯

酒体颜色深沉浓郁，呈紫色。初闻香气浓郁适中，转杯后，成熟的果香中融合着微妙的木质香气。香气呈现出绝佳的平衡。入口清新充裕，美味十足。酒体长度中等，给人难以置信的愉悦感，对于副牌酒来说实属罕见。一款非常出色的小美讯！

葡萄品种配比

美乐48.3%，赤霞珠39.4%，品丽珠12.3%

酒精度

14.3°（暂定）

新桶

21.2%



美讯酒庄白葡萄酒

这款酒呈漂亮的黄色。初闻香气微妙，浓郁度中等。转杯后成熟的果香跃然而出，伴随着白桃和淡淡的柠檬香气，然后出现了精致的花香。入口时酒体活泼，动感十足，与初闻时的成熟香气形成强烈反差，令人意外。随后是多汁的中段和饱满稠腻的余味。余香持久，似乎留恋味蕾久久不愿离去。这款美讯堪称经典之作。

葡萄品种配比

赛美蓉34.7%，长相思65.3%

酒精度

13.9°（暂定）

新桶

46.3%



克兰特侯伯王

酒体呈优美的淡黄色。香气浓郁度适中。在调配中占主导的长相思香气细腻、清晰，像经过精雕细琢般，被准确呈现出来。酒体入口稠腻，美味生动。赛美蓉香气低调，在口中的味觉体验却柔和优雅，果味浓郁。尽管余味长度中等，但优美的和谐感依旧让人印象深刻。

葡萄品种配比

赛美蓉43.7%，长相思56.3%

酒精度

13.4°（暂定）

新桶

45.6%