



CHATEAU
LA MISSION HAUT-BRION

CRU CLASSÉ DE GRAVES

2025年份

2025年为我们献上一份弥足珍贵的馈赠：
承蒙日光沐泽的葡萄，
酿酒团队以精湛技艺将其塑造为卓越佳酿，
再次印证了“逢五必是好年”的定律。



年份概览

这是一个始于充足光照、亦终于阳光的年份，我们对酒庄卓越风土的信念终得硕果。历经炎热的夏季后，葡萄整体产量有限，但展现出无限潜力，预示着这将是一个配得上用金字镌写在酒庄小教堂墙上的重要年份。

采摘

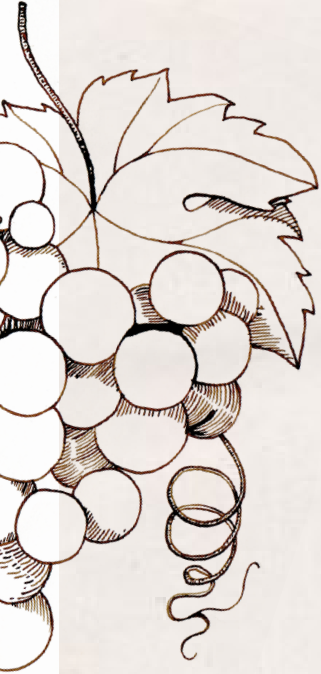
白葡萄
8月14日至21日

红葡萄
8月27日至9月19日



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION

CRU CLASSÉ DE GRAVES



2025



美讯 红葡萄酒

酒裙色泽夺目、明亮，晕染着深红色的光晕。初闻便极具表现力与复杂度，迷人且带有典型的酒庄印记。转杯后，黑色水果、黑加仑与摩卡咖啡的香气进一步释放。入口强劲有力，结构鲜明。随后圆润感迅速铺开，带来近乎奶油般的顺滑触感，果味在细密颗粒感的单宁陪伴下展现出来。酒体的浓郁度与清爽感之间形成了令人惊叹的对比，清新感将酒体拉长，引向如“孔雀开屏”般层层散开的绵长余味。凭借迷人口感与轻盈余味，2025年份呈现了美讯的巅峰表。

小美讯

酒裙色泽明亮，折射出深红色光泽。迷人的花香中透出玫瑰与芍药的芬芳，并伴有黑加仑和醋栗的新鲜果香。入口爽净、丰满且芳香浓郁。调配中包含的赤霞珠带来了美味多汁的水果风味，极具潜力的单宁结构为风味提供依托。酒体结构清晰，覆盆子与可可风味徐徐展开，余味辅以精致苦韵。培养过程将进一步打磨并润饰这款浓郁且已然十分美味的小美讯。

葡萄品种配比

美乐58.3% 赤霞珠38.3%
品丽珠3.4%

酒精度

13.6° (暂定)

新桶

59%

葡萄品种配比:

美乐52,6% 梅洛28,3% 品丽珠18%
小维多1.1%

酒精度

13.1° (暂定)

新桶

14%

Domaine Clarence Dillon



CHATEAU LA MISSION HAUT-BRION

CRU CLASSÉ DE GRAVES



美讯 白葡萄酒

酒裙呈黄色，清澈且折射出细腻的波光。香气极具表现力，散发着充裕的白花、丁香及芒果气息。瞬间便能俘获所有感官。口感包裹感强，饱满而持久：赛美蓉的特质显著，赋予了酒体充盈感与稠腻感。中段口感饱满，在血橙、葡萄柚与蜂蜡风味之间达到了完美平衡。木香优雅地融入结构之中，余味美妙的苦韵为这款拥有典范级柔顺、圆润感的美讯增添了一抹清爽风韵。

2025



克兰特侯伯王

酒裙呈迷人的淡黄色，泛着绿色光泽。初闻略带烟熏气息，果香怡人，伴有桃子、百香果和一丝杏子的香气。入口清新且线条分明，展现出优雅的花香。口感甜美顺滑，呈现柑橘和荔枝的风味。余韵悠长，带有淡淡的咸鲜感。这是一款芳香充沛、平衡度极佳的克兰特侯伯王。

葡萄品种配比

赛美蓉64.5% 长相思35.5%

酒精度

14.5° (暂定)

新桶

31%

葡萄品种配比

赛美蓉76.5% 长相思23.5%

酒精度

13.75° (暂定)

新桶

59%

Domaine Clarence Dillon