



La Dame de Montrose

1995 年份

年份总体特点

1995 是早熟的一年。冬季温和，春季干热。发芽、花季都提前了，而且均匀同步。6、7 两月高温且极其干燥。转色中期为 8 月 4 日。8 月同样高温、极干，4 月到 8 月底的总降水量仅有 150 毫米！这些条件天然地促进了糖分的聚集和单宁的成熟。葡萄果实个头小，体积比往年均值降了 10%。葡萄在完美的健康条件下达到了成熟，产量仅略高于 1994 年。美乐果香极浓，入口滑润，很有肉质感。赤霞珠中的酸度-单宁很是平衡，口感极长，无苦味。

采收时间

9 月 13 日-9 月 26 日

调配比例

赤霞珠：73%、美乐：27%

品酒笔记

酒裙：红宝石色。

香气：奶油蛋糕、可可。

口感：黑果、可可。

葡萄酒平衡、细腻，非常优雅。

入口和中段都很纯净。

余韵悠长、饱满，以柔滑的单宁为依托。