



La Dame de Montrose

2003 年份

年份总体特点

2003 年因酷热而被铭记于心。这一年的主要特点就是生长期提前，夏季天气异常炎热、干燥。玫瑰酒庄的土壤保持住了清凉，让葡萄树承受住此等高温，尽量地减少了由热浪造成的生长中止现象。

玫瑰酒庄的风土再一次证明了能够在干热的条件下孕育出名酒的卓绝能力。葡萄酒极其油滑、丰富，没有任何的过熟痕迹，单宁非常强劲，但又极其滑顺、优雅，陈年潜力不可小觑。2003 是一个需要等待的年份，而且无疑是玫瑰酒庄历史上的最成功佳作之一。

采收时间

9月11日-9月26日

调配比例

赤霞珠：65%、美乐：35%

品酒笔记

酒裙浓密，近乎黑色。

香气：雪茄、甘草、樱桃、覆盆子。

口感：枸橼、甘草、红果味。

葡萄酒平衡、和谐，非常繁复；入口和中段都很纯净。

余韵较为持久，而且丝滑，以极为成熟的单宁为依托。