



Château Montrose

1985 年份

年份总体特点

继 1 月连续两周遭遇极冷的寒流后（-15°到-16°C），气温又重回冬季均值。然而，人们后来发现，这股寒流冻死了一些葡萄树，不过，玫瑰酒庄的损失并不太严重。4、5 两月的雨水相对较多，但气温温和，让葡萄在正常时节开始生长，还保证了各类品种生长的规律性。

从 6 月初开始，好天气驻扎下来，延续了 7 月一整月，中间只夹杂了两三场暴风雨。开花中期为 6 月 15 日。8 月的不稳定因素略多一点：温度不错，又不会过热，有几日多云，却又没有降雨。因此，干旱开始显现。随后，整个 9 月和 10 月的天气都极好，气温高于往年，且极为干燥。这些元素自然而然地推动葡萄获得了优秀的成熟度。

这是一款绝对优秀、浓郁又饱满的葡萄酒。

采收时间

9 月 25 日-10 月 9 日

调配比例

赤霞珠：64%、美乐：32%、品丽珠：4%

品酒笔记

浓密的酒裙，泛着砖红色。

香气丰富：黑果、隔夜的烟草、香烟。

葡萄酒和谐、优雅。入口纯净，口中幅度宜人，结构优美，余韵悠长、精致，很是精准。