



Château Montrose

1991 年份

年份总体特点

这年会以春冻之年为题牢牢刻入所有人的记忆之中。确实，继 2 月底有利的天气促成葡萄树的提早发芽后，4 月 20 日到 21 日夜间的可怕霜冻摧毁了波尔多地区葡萄树已然大步前进的生长。然而，玫瑰酒庄的独特风土受到杰出气候条件的照料，临河的地理位置让葡萄园享受到了无霜的温度。因此，玫瑰酒庄 1991 年份的产量与正常时节相比也是相差无几。

7、8 两月酷热又干燥，采收时的天气高温却多雨。

采收时间

9 月 30 日-10 月 15 日

调配比例

赤霞珠：70%、美乐：30%

品酒笔记

酒裙：浓密、深邃，略向陈酒发展。

香气：皮革、黑果、樱桃、摩卡。

口感繁复：皮革、灌木。

极好的葡萄酒，悠长、饱满、丰腴。整体感觉高贵又风雅，略有陈感，悠长、强劲，单宁细致、丝滑。