



# Château Montrose

1993 年份

---

## 年份总体特点

1993 年的冬天虽然温和，但极为潮湿，降雨补充了地下水层。萌芽略早，美乐的芽发得极好，其它品种也很顺利。5 月底和 6 月最初几日高温、干燥，有助于花期进行得快速、统一，美乐基本没有落花。开花中期为 6 月 5 日。6 月中旬，暴风雨和强降雨相继出现，激活了以霜霉病和灰霉病为主的病变，让我们必须提高警惕，随时做出处理，以保持葡萄的健康。7 月中旬，我们为美乐和品丽珠开展绿色收获作业。转色中期为 8 月 5 日，有赖于 8 月高温、干旱且阳光明媚的好天气，整个转色期都进展得极其快速、极为同步。所以，尽管采摘期间的雨水出奇得多，但我们仍然收获了健康到令人惊奇的成熟果实。

美乐的品质卓绝，葡萄酒因此颜色深浓，而且柔和、丰腴，一种出色圆润之感刻入脑海。赤霞珠和品丽珠非常经典：单宁丰富又成熟，而且毫无攻击性，因口中极好的平衡感而被稳稳地烘托出来。

---

## 采收时间

9 月 20 日-10 月 5 日

---

## 调配比例

赤霞珠：71%、美乐：29%

---

## 品酒笔记

酒裙浓密，陈化感极淡，泛着浅砖红色。

香气：皮革、可可、松露、黄香李、皮革。

口感繁复：红果、皮革、黑果利口酒。

极好的美酒，丰腴、高贵、优雅。略微陈化。

入口纯净、直率。中段略显清淡。余韵融化于口、宜人美妙，由淡淡的酸度支撑。