



# Château 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：63%、美乐：31%、品丽珠：5%、小维多：1%

---

## 品酒笔记

酒裙浓密，朝陈年方向发展得极淡，泛着棕色的光泽。

香气：皮革、灌木、松露、紫罗兰。

口感丰富：皮革、摩卡。

高贵、优雅的葡萄酒，略有陈感。入口纯净、直率。中段略微清淡，余韵迷人，单宁紧致。