



# Château Montrose

1998 年份

---

## 年份总体特点

这年的前三个月比往年温和许多，导致较早萌芽。4月雨水极多，但5月干旱、高温，我们从冬日一下子跳入夏天，完全没有过度！尽管6月初的天气不太有利，但花期仍然迅速、统一，开花中期为6月4日，与1995和1996年相同。7月天气阴沉却干燥，8月特别炎热（达到39°C）。转色中期为8月7日，同1990年。美乐和赤霞珠之间的差距很小。9月后半段受到了降雨的负面影响。

这年的美乐极其成功，葡萄酒甚为滑腻、饱满，果香华美。赤霞珠和品丽珠虽然有些参差，但我们最棒的田块孕育出了丰富度高又前途无量的葡萄酒。

---

## 采收时间

9月22日-10月6日

---

## 调配比例

赤霞珠：62%、美乐：30%、品丽珠和小维多：8%

---

## 品酒笔记

紫色的酒裙浓密非凡。

香气馥郁：皮革、黑色果香、甘草。

口感清新、滑润：深色烟草、黑巧克力、咖啡（渣）、桑葚、黑醋栗、淡淡的皮革。

葡萄酒美味、纯净，是酒庄的经典风格，优雅、复杂，有点封闭。

单宁细腻、高雅，融化于口。