



Château Montrose

2000 年份

年份总体特点

1999 年，继较为寒凉的 11 月后，12 月异常温和、多雨。1 月寒冷，而且非常干燥，有助于树芽春化的顺利进行。随后的几月天气温和，基本无雨，萌芽发生于 3 月 15 日至 20 日之间。春季高温，湿度一般，葡萄树的发展迅速，而且疾病压力很大，这就让我们必须时刻保持警惕。开花中期在 6 月 4 日。继清凉、多雨的 7 月后，8 月高温、干燥。这样的好天气一直持续到 9 月。让成熟期得享理想的条件。

美乐极为丰美，有着罕见的繁复度。品丽珠极其细腻，赤霞珠非常成熟，赋予了葡萄酒的方方面面，让强劲与细腻、繁复相结合。虽然调配于 1 月份刚刚完成，但成果已然宣告有望登入玫瑰酒庄最成功之作的行列。

采收时间

9 月 22 日-10 月 7 日

调配比例

赤霞珠：63%、美乐：31%、品丽珠：4%、小维多：2%

品酒笔记

酒裙浓密，近乎黑色。

香气繁复，还有些封闭：烟草、黑果、樱桃。

口感悠长、饱满：樱桃、黑醋栗、甘草。

极美的佳酿，纯净、稠密、强劲、饱满；还有些封闭，但繁复非凡。

单宁融化于口，被极为迷人的饱满感包裹着。优美的余韵悠长、强劲。