



Château Montrose

2001 年份

年份总体特点

2000 到 2001 年的冬季异常温和、多雨。春季似乎预示着会有个极为顺畅的发展，但 6、7、8 三月内的几场热浪造成了生长的停止，因此阻碍了成熟的进程。冬季时的天气引发了一些担忧，但此时的健康形势很是平稳祥和，葡萄以极好的状态迈入采收期。

葡萄酒非常丰腴，密度、粘度都很出色。香气中混合着黑果和已然与酒融为一体的木香，但仍然有些封闭。

酒体非常饱满，又不失优雅，完全不会感到空洞。余韵很长，预示出强大的陈年潜力。

采收时间

9 月 24 日-10 月 9 日

调配比例

赤霞珠：62%、美乐：34%、品丽珠：1%、小维多：3%

品酒笔记

酒裙呈紫色，深邃。

香气：皮革、灌木、香料。

口感繁复：皮革、巧克力（可可配上柔滑的单宁）、水果蜜饯。

极好的美酒，饱满，结构感强。

悠长，单宁纯净、柔和。

芬芳繁郁迷人：略有灼热感。待观察陈年的发展。