



Château Montrose

2003 年份

年份总体特点

2003 年因酷热而被铭记于心。这一年的主要特点就是生长期提前，夏季天气异常炎热、干燥。玫瑰酒庄的土壤保持住了清凉，让葡萄树承受住此等高温，尽量地减少了由热浪造成的生长中止现象。

玫瑰酒庄的风土再一次证明了能够在干热的条件下孕育出名酒的卓绝能力。葡萄酒极其油滑、丰富，没有任何的过熟痕迹，单宁非常强劲，但又极其滑顺、优雅，陈年潜力不可小觑。2003 是一个需要等待的年份，而且无疑是玫瑰酒庄历史上的最成功佳作之一。

采收时间

9 月 11 日-9 月 26 日

调配比例

赤霞珠：62%、美乐：34%、品丽珠：3%、小维多：1%

品酒笔记

酒裙：浓密、深邃、紫色，泛着红宝石色光泽。

香气极为繁复，包含成熟红果、摩卡、甘草、牡丹的芬芳。

口感繁复，极其清新：黑果、巧克力（可可配着柔滑的单宁）。

一款伟大的葡萄酒，饱满，结构感好。

对该年份来讲，酒中蕴含着丰富的清新感。优美的长度，夹杂着纯净、丝滑的单宁。

芳香馥郁迷人。