



# Château Montrose

2011年份

---

## 年份总体特点

下雪、干旱、炎热、冰雹……2011年的梅多克葡萄园真是什么都经历了！

与以往相比，没有一个像这年一样能拉近酿酒人和大自然的关系了，他们被迫需要不断适应这些超乎寻常的天气条件！

葡萄园中，葡农的作业是既苦又多，不断的努力，不懈的关注，从而获得完全成熟的葡萄果实。酿酒车间中，每个酒罐里的发酵状况都备受关注，以期提取出成熟、丝滑又精准的单宁。

平衡无处不在。而且，我们力求酒感清新、芬芳浓郁，还有纯粹、柔和与滑润的精准单宁结构，以便诠释出这片我们如此崇拜的独特风土：玫瑰酒庄。

采收时间：9月2日至9月27日

---

## 采收时间

9月2日至9月27日

---

## 调配比例

赤霞珠：63%、美乐：22%、品丽珠：12%、小维多：3%

---

## 品酒笔记

酒裙：深邃的石榴红色。

香气：散发出黑加仑香，还有幽幽的甘草香，木香细腻。

口感：悠长，适中的饱满度，红果味，余韵柔和，单宁成熟又精准。

一款当地风土培育出的典型葡萄酒，因含高比例的品丽珠而展现出柔美气质。