



Château Montrose

2015 年份

年份总体特点

2015 年始于一个比往年更为寒凉的冬季。光照较为充足且温和的季初有助于较早地抽芽。花期因奇好的天气状况于 6 月初驾临，快速、均匀。6、7 两月天气干燥，葡萄树因缺水的压力而明显导致生长的延迟。

转色期于 7 月 21 日至 8 月 10 日间展开，整个过程提早到来，进展极为一致。

9 月的几场阵雨让我们再次认识到我们酒庄风土的优秀品质：排水情况堪称完美，河口边种植着赤霞珠的大高地充分享受到干风的吹拂，极有助益。

9 月 15 日拉开收获的帷幕，整个采摘团队加强了人手，紧锣密鼓，最终于 10 月 8 日结束了采收。

葡萄的品质极高，我们在地块甄选方面再次向前迈进一步，对同一块田有时会进行多轮选摘，从而追求最佳的成熟度。

在酿酒车间，接收葡萄的流水线把工作推向精准：三台针对葡萄串的筛选机之后是针对葡萄浆果的双重挑拣，先是光学机器，然后是手工挑选。

在尊重我们风土特性的基础上，酿造工作在酒罐中定制完成，每个酒罐的容量都对应着 55 批葡萄酒中的一个，正是这 55 批葡萄酒构成我们未来的调配基酒。此外，还有压榨酒经精准作业后化出的 7 批葡萄酒，为其锦上添花。

丰富的基酒数量让我们极度精确地完成近 15 年来最激烈的一次筛选工作，以完成正牌葡萄酒的调配。

最初的几次品酒已经确认，本年份绝可列入玫瑰山庄最佳背书之一。

采收时间：

9 月 15 日-10 月 8 日

调配比例：

赤霞珠：67%、美乐：29%、小维多：4%

品酒笔记：

酒裙深邃，香气浓郁、优雅，释放出白花的芬芳。转杯后，更为繁复的成熟黑果香、熏香、烘烤香竞相争艳。

入口直率又不失优雅，天鹅绒般的触感，伴着丝滑的单宁，展现出一种迷人非凡的平衡感，一款极为细腻、精准的葡萄酒。

绕梁三日的余韵中弥漫着木香和甘草的香味。