



La Dame de Montrose

2002 年份

年份总体特点

继一个尤为干燥和寒凉的秋季和初冬之后，冬末和初春与往常相比更温和一些。缺水的情况一直持续，4月中旬已正式进入干旱的局面。5月和6月初雨水颇丰，而且非常寒凉，尤其是在花期时分，让美乐和提早生长的赤霞珠面临落花和落果。6月炎热、干旱，此后整个夏季却湿润、清凉，葡萄树的生长变得极为拖沓，而且不同步。我们开始担心葡萄的品质。

9月20日，一场猛烈的冰雹席卷了梅多克。虽然我们幸免于难，但产区北部的一些葡萄园遭受了严重的损失。此后，异常干燥的低温天气驻扎下来，导致成熟过程极为迅速，而且很是同步，中止了灰霉病的发展，最终获得一季健康、成熟的收获。

采收时间

9月30日-10月12日

调配比例

赤霞珠：67%、美乐：33%

品酒笔记

浓密的酒裙泛着红宝石色的光泽。

香气：巧克力、烟草、红果。

口感柔和、清新，弥漫着烟草和红果（草莓、醋栗）的情调。

葡萄酒平衡、轻盈、清爽、和谐。

入口和中段都很纯净。

余韵较为持久，而且丝滑。