



# La Dame de Montrose

## 2005 年份

---

### 年份总体特点

2005 年因干旱而被载入史册。确实，这年的缺水状况极其顽固：在接近采收时，累计降水量不足近三十年均值的一半。再一次，我们粘质的底土起到了无与伦比的作用。不过，这年的温度极为有利，尤其是夏季，白日高温、夜晚凉爽的完美交替成为葡萄获得极好成熟度的保证。虽然没有 2003 年的迷人与丰腴，2005 却因少见的力度、果香的纯净以及非同凡响的优雅令人印象深刻。一款伟大年份下的经典美酒，没有任何紧涩感，却诠释出波尔多的典型风格。

---

### 采收时间

9月23日-10月9日

---

### 调配比例

赤霞珠：54%、美乐：46%

---

### 品酒笔记

酒裙浓密，近乎黑色。

香气：巧克力、烟草、甘草、香草。

口感密实、饱满，显现出烟草和黑果的味道。

葡萄酒稠浓、饱满、和谐。

入口和中段都很纯净。

余韵悠长、丝滑。