



# La Dame de Montrose

2006 年份

---

## 年份总体特点

2006 年的特点是四季分明。确实，寒冷、潮湿的冬天之后跟着一个极其干燥的春季，还有一个炎热的夏季，6、7 月间有过两个高温峰值。尽管 9 月雨水不少，但干热的夏季仍是避免了霉菌的发展。此外，吉伦特河沿岸不停的气流，再加上合理疏叶后葡萄享受到的通风条件，将我们彻底从灰霉病中解放出来。

2006 年，玫瑰酒庄第一次对整个庄园开展绿色收获作业，从而让葡萄的挂串数与各个品种的特征及相关田块的能力相适应。疏果作业时交代的指令是每枝上最多留下 3 串葡萄。这一行动的后果就是成熟度整体有所上升，产量显著降低，平均为每公顷 41 百升。

---

## 采收时间

9 月 18 日-10 月 3 日

---

## 调配比例

赤霞珠：28%、美乐：57%、品丽珠：13%、小维多：2%

---

## 品酒笔记

紫色酒裙（年轻）。

散发出果香和清新感。

口感：纯净、饱满，余韵较长，以糖果、黑醋栗、蓝莓和甘草糖为依托。

葡萄酒迷人、悠长、可口，和谐又优雅。

入口和中段都很纯粹。