



# La Dame de Montrose

## 2010 年份

---

### 年份总体特点

2010 年份在极其干燥又较为高温的天气中觉醒，这也是波尔多杰出大年的典型气候特点（1929、1945、1947、1959、1961、1989、2009）。自春季开始，这种天气强势入驻，一直持续至秋季的伊始，从而让葡萄果实健康地膨胀和成熟。我们也因此有了足够的信心，享受着成一体、统一均匀且品质极优的葡萄园，安然坐等收获。

葡萄的完美成熟，以及这之中最为重要的单宁，让各类平衡成为可能，比如强劲与优雅、饱满与细腻，还有玫瑰名酒之中单宁的丝滑与芬芳的繁郁。

---

### 采收时间

9月27日-10月15日

---

### 调配比例

赤霞珠：64%、美乐：36%

---

### 品酒笔记

酒裙浓密，呈黑色，泛着紫色光泽。

樱桃、覆盆子、棕烟草、哈瓦那烟叶的馥郁香气弥散着，还有幽幽的香草芬芳。

口感：入口纯净，中段饱满又清新，余韵悠长，由精准、纯净的单宁依托着。品酒时感觉极为和谐，显现出覆盆子、香草和摩卡的味道，木香融化于口。