



La Dame de Montrose

2011年份

年份总体特点

下雪、干旱、炎热、冰雹……2011年的梅多克葡萄园真是什么都经历了！

与以往相比，没有一个像这年一样能拉近酿酒人和大自然的关系了，他们被迫需要不断适应这些超乎寻常的天气条件！

葡萄园中，葡农的作业是既苦又多，不断的努力，不懈的关注，从而获得完全成熟的葡萄果实。酿酒车间中，每个酒罐里的发酵状况都备受关注，以期提取出成熟、丝滑又精准的单宁。

平衡无处不在。而且，我们力求酒感清新、芬芳浓郁，还有纯粹、柔和与滑润的精准单宁结构，以便诠释出这片我们如此崇拜的独特风土：玫瑰酒庄。

采收时间

9月2日-9月27日

调配比例

赤霞珠：28%、美乐：72%

品酒笔记

酒裙如丝般闪亮，中等强度，呈现出美丽的樱桃红色。

香气表现力极强，非常浓郁，有着淡淡的甜感和木香，混合着红果、覆盆子和樱桃的芬芳。

入口强劲、高贵，结合着柔和与紧致的单宁。

口感悠长，单宁在余韵中减弱了存在感。

一款副牌酒，很是平衡，而且易饮。