



Château Montrose

1970 年份

年份总体特点

如 1970 年这样一个杰出的年份只能通过杰出的天候条件才能实现。明媚高温的春季先是促进了葡萄树的植物生长，随后，6 月开花，中期落在 12 号，这段时间的好天气让授粉异常顺利。

直至收获前的整个夏季是又热又干，仅有过几场暴雨，但没造成任何损失。采收始于 9 月 23 日。直到 29 日，天气一直很好，而且很热：下午气温高达 29 到 30°C。从 30 日开始，天空变得阴沉沉的，气温急剧下降（最高 20°C），这样一直持续到 10 月 3 日。此后，直至 10 月 11 日采收结束，虽然太阳重新驻扎，不过温度还是很清凉。但这并不妨碍收获品质极优、酒精度极高（12 到 13.5%）的葡萄。

最终孕育出一款非凡美酒，颜色美妙、单宁丰富且浓郁密实。

采收时间

9 月 23 日-10 月 11 日

调配比例

赤霞珠：65%、美乐：25%、品丽珠：10%

品酒笔记

紫色酒裙，泛着淡淡的砖红色光泽。

转杯前香气低调，但几分钟后明显打开许多：非常清新，黑果、甘草、烟草。

口感复杂、美味、悠长、饱满、平衡。余韵极为滑润。

一款优美、繁复、可口、和谐又极为平衡的美酒。