



# Château Montrose

1971 年份

---

## 年份总体特点

春天时节，4、5 月天气正常，也就是说没有过多的雨水，气温也接近平均值。不过，6 月 15 日前后的开花时分，天气不够好，不太利于授粉，导致美乐和赤霞珠有落花现象，因此，形成的葡萄串数量不太充裕，预示着产量会低于上一年。夏季 7、8、9 三月的天气不错，但除 7 月外都不是很热。总体而言，夏季光照尚可且少雨。

采摘期间，10 月 5 日以前天气多变，有晨雾，几片云彩喜好与太阳捉迷藏，还有 4 个明媚的白日，下午气温升至 24-25° C。自 10 月 6 日起，好天不断，阳光四射，直至采收结束。

总体上讲，天气状况还是不错，收获到了极为成熟的葡萄，从而获得颜色浓郁、结构感强又非常平衡的葡萄酒。

---

## 采收时间

9 月 25 日-10 月 12 日

---

## 调配比例

无相关信息

---

## 品酒笔记

棕褐色酒裙，泛着淡淡的砖红色；

香气略有陈感，散发出摩卡、土壤和灌木的芬芳；

口感繁复、美味、柔和，余韵细腻、丝滑；

一款细腻、柔软、和谐的葡萄酒。