



Château Montrose

1982 年份

年份总体特点

这一年从头到尾都出色至极。春时天气极好，花期提早（开花中期 6 月 4 日），无落花、无落果。

7、8、9 三月高温，充沛的阳光和干燥的天气持续不断，采收期间条件很是出色，太阳高挂，干燥又炎热。自然，气温也高于往常：上午 20°C，下午 30-32°C。

这些完美条件孕育出一款品质触天的葡萄酒，已获得公认。

采收时间

9 月 14 日-9 月 29 日

调配比例

赤霞珠：65%、美乐：25%、品丽珠：10%

品酒笔记

酒裙浓密，泛着砖红色光泽。

芬芳馥郁：金烟草、皮革、雪松、黑醋栗、樱桃。

口感：可可、摩卡、成熟草莓、桑葚。

一款和谐、细腻、优雅的葡萄酒。

入口纯净，口中幅度迷人。结构优美。余韵悠长、圆润。

口感很是精准，单宁清晰。

“轻缓着陆”