



# Château Montrose

1983 年份

---

## 年份总体特点

春季到来的时间晚于上年，4、5 两月大致晴朗，但有几日变天。葡萄生长情况稳定、规律。6 月花期（开花中期为 6 月 17 日）享受一段高温且较为规律的天气。之后，7 月极热，伴有几场暴风雨。8 月的天气是风雨交加且多变不稳，因此，不仅热浪滚滚而且不乏潮湿。

8 月 20 日左右，葡萄园受到葡萄蛾幼虫的袭击，以致在 8 月底及 9 月的最初几日在一些地方爆发了灰霉病，令人担忧不已。幸运的是，从 9 月 10 日开始，高温、持续的阳光叫停了这些病源的发展，有利于葡萄达到出色的成熟度。

整段时间得享极好的天气，炎热、干燥，以及对秋季来说略高的气温：早晨 20°C，下午 28-29°C。

凭借这些优越的自然条件，1983 年份优秀、丰腴、强劲又典雅。

---

## 采收时间

9 月 27 日-10 月 13 日

---

## 调配比例

无相关信息

---

## 品酒笔记

棕色酒裙，泛着淡淡的橙色光泽。

香气繁复：摩卡、皮革、隔宿的烟草、樱桃酒。

微微灼热的口感：李子干、灌木

非常棒的一款美酒，可口、结构感强。入口纯净，结构优美。余韵悠长、圆润，很是精准。