



Château Montrose

1986 年份

年份总体特点

春季较冷，但从6月开始的优异气候条件促进了花期的顺利进行。继一个高温且特别干燥的夏季后，好天气笼罩了整个采收季。

采收时间

9月30日-10月6日

调配比例

赤霞珠：67%、美乐：27%、品丽珠：6%

品酒笔记

红宝石色酒裙，浓稠密实。

香气丰富：黑果、隔夜的烟草、甘草糖。

口感饱满：黑果、灌木、皮革。

葡萄酒和谐、清新，富有年轻活力。入口纯净，口中幅度优美。

长度不错，余韵柔和。