



# Château Montrose

1994 年份

---

## 年份总体特点

与 1993 年相同，1994 年的生长因温和的冬季而有所提前：仅在 11 月内有过一段短暂的寒流前来扰乱暖冬。3 月天公作美，气温较高，有利于提早萌芽。4 月明显清凉下来，天气不稳，降水频繁。局部霜冻为梅多克的一些葡萄园造成了一些损失。春季生长进展正常，第一批葡萄花开于 5 月 24 日。花季迅速，玫瑰酒庄的开花中期为 6 月 1 日。6、7 两月干热。第一批葡萄从 7 月 19 日开始转色，转色中期为 8 月 6 日。

8 月极好的天气有助于维持葡萄园的完美卫生条件。

---

## 采收时间

9 月 15 日-9 月 26 日

---

## 调配比例

赤霞珠：68%、美乐：29%、品丽珠：3%

---

## 品酒笔记

红宝石色的酒裙极美，深邃、浓郁。

香气浓烈、强劲，极为丰富，混合了红果、黑醋栗、各类香料和雪松的芬芳。口中的平衡感是梅多克名酒的典型特征，入口直率、强劲，酒体因成熟的单宁而搭建起架构，极为饱满、悠长。