



Château Montrose

1996 年份

年份总体特点

1996 年天气的最大特征就是多变不稳（11 月有 2 天的气温在零下，12 月有 4 天，1 月没有，2 月有 8 天结冰，3 月初有 3 天）。发芽提早的幅度低于前几年，美乐在 22 日，赤霞珠在 3 月 24 日。春季较热，降水正常。第一批葡萄花绽放于 5 月 28 日，始于美乐品种，开花中期为 6 月 6 日。6 月初的极高温度引发美乐落花。7、8 两月并不太热，但阳光充足，降水虽然不多，却足够让葡萄树免于干旱的折磨。转色中期为 8 月 13 日。从 8 月底开始，直至 9 月 17 日，极干的天气驻扎在波尔多地区。因此，葡萄在极为杰出的条件下完成了成熟，有利于糖分和多酚物质的聚集。

单宁如天鹅绒般柔和是这年葡萄酒的一大特点。美乐与 1995 年的风格相似。赤霞珠和品丽珠则更为同质、更为丰富，酸度略高于上年。

采收时间

9 月 23 日-10 月 6 日

调配比例

赤霞珠：73%、美乐：24%、品丽珠：3%

品酒笔记

紫色酒裙，浓密非凡。

香气繁复：皮革、黑果、棕色烟草。

口感清新、丝滑：黑巧克力、可可、桑葚、黑醋栗。

葡萄酒优美、纯净、经典、美味、优雅、繁复，充分绽放。

单宁细腻、典雅，融化于口。