



Château Montrose

1999 年份

年份总体特点

继一个较为温和的冬季后，我们观察到萌芽提前到来（美乐 3 月 10 日、赤霞珠和品丽珠 3 月 16 日）。开花中期为 5 月 29 日（同 1989 和 1990 年）。5 月的最后几日天气极好。尽管 6 月第一周阴雨连绵，但花期仍是快速、均匀，基本没有落花和落果现象。7 月热度一般，8 月前两周多雨又阴沉。转色中期为 8 月 4 日。从 8 月 19 日开始，天空放晴，变得干燥起来。葡萄成熟得一切顺利，重新确定了早熟的时间表。

美乐丰腴，单宁丰富；赤霞珠和品丽珠极为成功：这两类品种都极为滑润，而且单宁很浓，又完全没有酸涩感，是极具成熟的标志。

采收时间

9 月 16 日-10 月 1 日

调配比例

赤霞珠：62%、美乐：33%、品丽珠：4%、小维多：1%

品酒笔记

酒裙呈紫色，浓密。

香气繁复，还有些封闭：烟草、雪茄、黑果香。

口感悠长、饱满：棕色烟草、黑巧克力、黑醋栗。

极好的佳酿，纯净，是酒庄的经典表达，优雅、繁复。

单宁丝滑、优雅，融化于口，被迷人的饱满感包裹起来。余韵优美。