



Château Montrose

2002 年份

---

### 年份总体特点

继一个尤为干燥和寒凉的秋季和初冬之后，冬末和初春与往常相比更温和一些。缺水的情况一直持续，4月中旬已正式进入干旱的局面。5月和6月初雨水颇丰，而且非常寒凉，尤其是在花期时分，让美乐和提早生长的赤霞珠面临落花和落果。6月炎热、干旱，此后整个夏季却湿润、清凉，葡萄树的生长变得极为拖沓，而且不同步。我们开始担心葡萄的品质。

9月20日，一场猛烈的冰雹席卷了梅多克。虽然我们幸免于难，但产区北部的一些葡萄园遭受了严重的损失。此后，异常干燥的低温天气驻扎下来，导致成熟过程极为迅速，而且很是同步，中止了灰霉病的发展，最终获得一季健康、成熟的收获。

---

### 采收时间

9月30日-10月12日

---

### 调配比例

赤霞珠：62%、美乐：32%、品丽珠：4%、小维多：2%

---

### 品酒笔记

酒裙：深邃。

香气：皮革、烟草、巧克力、甘草糖。

口感繁复，但仍有些封闭：皮革、隔夜的烟草、烟灰。

优质葡萄酒，饱满，但还有些封闭。

芬芳极为繁复，还很年轻，酸爽、清新。