



Château Montrose

2004 年份

年份总体特点

继一个寒冷、干燥的冬季后，葡萄园在春天得享有利的天候条件。2004 年份的特点就是一反之前连续三年的小产量，不仅收成颇丰，而且葡萄个头也大，因此，我们需要对葡萄园进行一类极其精确的管理，从而避免不利的过剩生产。夏季不是很热，7 月干燥，8 月更为湿润。与 2002 年一样，9 月因明媚的阳光而扭转了局势。白日的高温和夜晚的清涼能够中止霉病的发展。花色素指数特别高。

葡萄出色的成分培育出单宁丰富的葡萄酒，结构非常平衡。继 2003 年的丰腴之后，今年的风格更为经典，没有任何的紧涩感。玫瑰酒庄罕见攀至的细腻和优雅成为最大特点。

采收时间

9 月 24 日-10 月 15 日

调配比例

赤霞珠：64%、美乐：32%、品丽珠：3%、小维多：1%

品酒笔记

酒裙：浓密，呈紫色。

芬芳非常馥郁，蕴含黑果、烟草和紫罗兰香。

口感丰富，清新爽快：黑果、巧克力、甘草糖。

一款非常宜人的葡萄酒，平衡、果香、清爽且美味。

长度不错，纯净的单宁带来一种甜润感。

香气优美、繁复。