



Château Montrose

2005 年份

年份总体特点

2005 年因干旱而被载入史册。确实，这年的缺水状况极其顽固：在接近采收时，累计降水量不足近三十年均值的一半。再一次，我们粘质的底土起到了无与伦比的作用。不过，这年的温度极为有利，尤其是夏季，白日高温、夜晚凉爽的完美交替成为葡萄获得极好成熟度的保证。虽然没有 2003 年的迷人与丰腴，2005 却因少见的力度、果香的纯净以及非同凡响的优雅令人印象深刻。一款伟大年份下的经典美酒，没有任何紧涩感，却诠释出波尔多的典型风格。

采收时间

9 月 23 日-10 月 9 日

调配比例

赤霞珠：65%、美乐：31%、品丽珠：3.5%、小维多：0.5%

品酒笔记

酒裙：浓密，紫得近乎发黑。

香气繁复，今日仍有些封闭：黑果、香料、巧克力。

口感繁复，悠长、饱满、强劲，质量均匀，散发出樱桃、可可、甘草、棕烟草、李子干的芬芳。

极其杰出的葡萄酒，饱满，结构感好。

长度不错，单宁纯净、非常直率。

潜力巨大。