



Château Montrose

2006 年份

年份总体特点

2006 年的特点是四季分明。确实，寒冷、潮湿的冬天之后跟着一个极其干燥的春季，还有一个炎热的夏季，6、7 月间有过两个高温峰值。尽管 9 月雨水不少，但干热的夏季仍是避免了霉菌的发展。此外，吉伦特河沿岸不停的气流，再加上合理疏叶后葡萄享受到的通风条件，将我们彻底从灰霉病中解放出来。

2006 年，玫瑰酒庄第一次对整个庄园开展绿色收获作业，从而让葡萄的挂串数与各个品种的特征及相关田块的能力相适应。疏果作业时交代的指令是每枝上最多留下 3 串葡萄。这一行动的后果就是成熟度整体有所上升，产量显著降低，平均为每公顷 41 百升。

采收时间

9 月 18 日-10 月 3 日

调配比例

赤霞珠：72%、美乐：28%

品酒笔记

酒裙浓密、深邃。

香气还有些封闭，散发出红果、樱桃香。

口感悠长、饱满、强劲，不乏樱桃、覆盆子、草莓、甘草味。

长度不错，中段迷人。单宁纯净，有张力。

一款富含结构感的好酒。

潜力巨大。