



Château Montrose

2007 年份

年份总体特点

除了 4 月萌芽时刻高温、干燥以外，2007 一整年都被高湿度笼罩，降雨频频，气温通常非常温和，一直持续到 8 月。秋季（9、10 两月）干燥，而且阳光充足，对葡萄的成熟极为有利。这年又是如此，无论是土壤方面还是天气方面，玫瑰酒庄的独特风土均发挥出了主导作用。此外，吉伦特河沿岸的持续气流为葡萄串创造出通风的好条件，合理的疏叶和疏果也为此锦上添花。

开展的作业（绿色作业、对葡萄园的保护……）对保持完美的健康状态而言是既重要又必要。凭借对葡萄成熟度的精准跟踪，我们完成了一系列在质量和成熟方面划分同质地块的重要工作。收获成果的完美健康状态大大方便了挑拣和酿制工序。酒罐作业期持续了 18 至 21 天，无论是酒精发酵还是苹果酸-乳酸发酵，均没有遭遇发酵中止的问题。

采收时间

9 月 20 日-10 月 11 日

调配比例

赤霞珠：64%、美乐：30%、品丽珠：5%、小维多：1%

品酒笔记

酒裙浓密、深邃。

香气馥郁，黑醋栗、金烟草和巧克力的芬芳跃然而出，还有一丝幽幽的木香。

口感悠长、饱满，樱桃、覆盆子和摩卡味道不断。余韵柔和、绵延，单宁纯净、饱满。

葡萄酒平衡、和谐。品鉴时很是均匀、美味、柔滑。