



# Château Montrose

2008 年份

---

## 年份总体特点

频繁的雨水和温和的天气成为 2008 年的特征，不过，这一年里还是有几场高温、晴朗的时节，尤其是花季初期（6 月中旬）和转色期（7 月底）。

这年，依靠砂砾土壤的排水能力，外加不断拂过葡萄园风干葡萄的气流，玫瑰酒庄的独特风土再一次帮助我们有效地抵挡住寄生虫害。风土恩泽和人为作业（预防措施和绿色作业）的这对组合诞生出欣慰成果，即接近成熟时的甘露品质，从 9 月初开始，我们就能以祥和的心态等待成熟，从而收获丰富、优质的葡萄。

---

## 采收时间

9 月 29 日-10 月 15 日

---

## 调配比例

赤霞珠：65%、美乐：30%、品丽珠：4%、小维多：1%

---

## 品酒笔记

紫色酒裙浓密、深邃。

葡萄酒直率、饱满、强劲，果香馥郁、丰富，单宁为这款陈年型美酒赋予了长度与丝滑。酒中的油滑感和单宁结构的纯净度构成了迷人的平衡。

余韵极其精准，蕴含着出色的柔美。

潜力巨大。