



Château Montrose

2009 年份

年份总体特点

频繁的降水和极其温和的天气成为 2009 年上半年的特征。不过，葡萄树生长周期的各个关键阶段（花期和坐果期）都享受到了出色的天气条件。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海风，玫瑰酒庄的独特风土再一次帮助我们有效抵御了寄生虫害。

夏季时的燥热天气强势驻扎，直至秋日的伊始，令葡萄果实理想地膨胀和转色，也给了我们足够的信心，安然坐等葡萄攀至最佳成熟度。

我们的困扰是要在果实完美成熟度（糖、单宁）和果汁的清爽感（由我们每日监测的酸度支撑）之间找到一个微妙的平衡点。我们得以实现这一目标的唯一途径就是品质优异的葡萄，而这也预示出了一个卓绝的大年。

对果汁及之后对葡萄酒的品鉴很快就让我们坚信起此年份的杰出卓绝，而且，玫瑰酒庄风土的统一与价值更是将此卓绝发扬光大。

采收时间

9 月 17 日-10 月 5 日

调配比例

赤霞珠：65%、美乐：29%、品丽珠：5%、小维多：1%

品酒笔记

酒裙浓密、深邃，呈黑色，泛着深红宝石色。

樱桃、樱桃核、桑葚的馥郁芬芳扑鼻而来，还有幽幽的枸橼和香料（藏红花）。口感悠长，饱满，不乏醋栗、黑醋栗、樱桃、可可和甘草的香味。

余韵柔和，绕梁三日不绝，单宁纯净、饱满且极其精准。

葡萄酒繁复，非常高贵、平衡、和谐。

品鉴时很是均匀、美味、柔滑。悠长绵延不绝。