



Château Montrose

2010 年份

年份总体特点

2010 年份在极其干燥又较为高温的天气中觉醒，这也是波尔多杰出大年的典型气候特点（1929、1945、1947、1959、1961、1989、2009）。自春季开始，这种天气强势入驻，一直持续至秋季的伊始，从而让葡萄果实健康地膨胀和成熟。我们也因此有了足够的信心，享受着成一整体、统一均匀且品质极优的葡萄园，安然坐等收获。

葡萄的完美成熟，以及这之中最为重要的单宁，让各类平衡成为可能，比如强劲与优雅、饱满与细腻，还有玫瑰名酒之中单宁的丝滑与芬芳的繁郁。

采收时间

9月27日-10月15日

调配比例

赤霞珠：53%、美乐：37%、品丽珠：9%、小维多：1%

品酒笔记

酒裙：呈黑色，泛着红宝石色，浓密、深邃。

香气：繁复非常，散发着摩卡、甘草糖、黑醋栗、覆盆子和紫罗兰的芬芳。

口感：丰富，甜润，黑醋栗、樱桃、醋栗、可可挑逗着味蕾。

葡萄酒悠长、饱满又均匀。余韵非常纯净，中段繁复、平衡。不绝的回味夹带着可口、干净又精准的单宁。

非常出色的佳酿，一款经典、高贵又优雅的波尔多葡萄酒。