Château Montrose

2012年份

年份总体特点

2012年的天气变化莫测。
冬季干燥，尤以第一季度为最。1月的气温极为温和，但2月极冷。
春季多雨，凉爽、潮湿的天气条件延缓了葡萄的生长。花期缓慢，铺至6月的前三周之久，引发葡萄树的不同步现象。葡萄园内开展起严格的作业，为葡萄树创造出最佳条件，让果实健康发展。
7月底，夏季终于驻扎下来。8月的阳光特别明媚，极度干燥，还有几天气温极高。转色中期略有延迟，约在8月17日前后。
这样的好天气继续于9月上演，不禁让人担忧葡萄会停止向成熟进阶。9月22日终于降下一场及时雨，重新启动了葡萄的成熟周期。在这一缓慢、柔和的过程中，人们给予极度关注，仔细监督，直至季末。
采收始于9月24日，从美乐品种拉开帷幕。田间葡萄的成熟度参差不齐，因此需要实施一套极为精确、细致的采摘方案。赤霞珠收获于10月13日至20日，已完全成熟，尽管有几场降雨，但健康状况仍很完美。
葡萄成熟度好，葡萄汁揭示出饱满的丰富度，还有诱人的果香，以及甚是深浓的色彩。
浸渍期出奇得长（26至28天），美乐和赤霞珠极厚的果皮需要更为充沛的时间才能释放出这一年分的精髓。
鉴于不断付出的努力和做出采收决定时承担的适当风险，2012终于成为酒庄近几年来出产的一大优秀佳作。

采收时间

9月24日-10月20日

调配比例

赤霞珠：57%、美乐：37%、品丽珠：5%、小维多：1%

品酒笔记

酒裙深邃，呈紫色，璀璨明亮。
第一鼻香气略微封闭，转杯后散发出新鲜水果、黑醋栗芽和桉树的芬芳。
入口清爽、坦诚。中段饱满、强劲、柔滑。余韵绕梁三日，回味着奶油蛋糕和甘草的风味。
一个浓烈、高贵的年份，待过几年值得重新探索。