



Château Montrose

2013 年份

年份总体特点

2013 这个葡萄种植年的特点，从整体上看，即为天气条件与往年相比更为艰难，因此，玫瑰酒庄享受的风土条件及微气候就更加显示出了自己的重要性。无论是在葡萄园，还是在酿酒车间，这样的天气条件需要各个团队都保持极高的警惕性，而且还导致采收时会面对极大的风险。经历了 2、3 月极冷的冬季后，湿润的春季引发了葡萄树生长的延迟。花期仅始于 6 月 6 日，而且进展缓慢，直至月末结束，由此宣告一个略微晚熟的年份。部分美乐遭遇了落花和落果，而赤霞珠却得以幸免于难。不过，此时已能得出产量会低于往年均值的结论。优美的夏季于 7 月驻扎，高温、干燥。这些极为有利的天气条件一直持续到了 9 月中旬。转色期虽然稍有迟缓，但进展同步，尤其是在玫瑰酒庄占绝对多数的赤霞珠品种。9 月底雨季回归，持续了整个采收季。鉴于天气条件不太有利，酒庄的采摘手们从 9 月 16 日就被动员起来，在采摘开始前为所有田块疏叶，以期明显改善葡萄果实的通风情况。在此阶段，我们已经确信，一切都将依赖于我们风土的品质和为了等不同品种达到最佳成熟度而承担的有节制的冒险。采收始于 9 月 26 日，从美乐为起点，10 月 7 日起继续收获赤霞珠。我们土地上的优秀通风条件帮助驱赶走了多余的水分，以大高地上的赤霞珠田块为最。葡萄果实因此免遭灰霉病的侵害。

采收结束于 10 月 16 日，时间较晚，但最后采得的葡萄既健康又充分成熟。在车间里迎接收获成果的时候，手工挑拣被授予了特别的注意，以期只留下最佳的果实。首轮挑拣非常重要，尤其是对美乐而言，今年的美乐受天气影响而变得有些脆弱。

赤霞珠的成熟和健康状态完美，成为玫瑰酒庄调配的重要基础（调配比例中占 70%）。总体而言，这个年份的品质不错，列位酒庄的好年份，可与经典年份媲美，如 1998，这年的天气条件与 2013 年极为类似。

采收时间：

9月26日-10月16日

调配比例：

赤霞珠：68%、美乐：29%、小维多：3%

品酒笔记：

酒裙呈现出优美的红宝石色泽，清澈、明亮。

香气仍有些收敛，散发出极为清新的芬芳，以覆盆子为主，还有薄荷香，以及烘烤的气息和一丝焦糖感。

入口纯粹、酸爽。

口感直率，中段平衡，稳实可靠，揭示出甘草的风味。单宁滑顺、优雅。