



Château Montrose

2014 年份

年份总体特点

2014 年的冬天颇为温和，通常都在零度以上。年初的天气由雨水主宰，一直持续至五月，让土壤中的水储备获得补给。春季的天气条件有利于葡萄树的生长。温和的四月促进了各品种快速、规律地萌芽。花期从 6 月 5 日开始，同步、完美。七月份的温度低于当季的均温，而多雨的八月向我们预示了一个晚来的转色期。葡萄树的生长周期于八月放缓，又于高温、干燥的九月重新启航，一直持续至十月中旬。通常高过 30°C 的气温、犹如神迹一般的日照以及因绝好天气条件而带来的缺水压力，都让葡萄浆果的成熟受益匪浅。9 月 17、18 两日的降水（20 毫升）堪比“甘露”，就维系葡萄树的完美平衡而言好似画龙点睛之笔。九月中旬，以普遍的好天气和凉爽的夜晚为背景，一场泰然自若的采收大剧正式开演，葡萄的健康状态极好。品质与预期相符，对完美成熟度的追求让我们有时在同一块葡萄田上进行 4 到 6 轮的挑拣。

酿酒车间内，颜色从最初的几次淋汁就开始释放出来，稠密、深邃。酒精度虽略偏高，但平衡感一直都是主宰。浸渍后期的几次品酒让我们预言了酒罐中佳酿的优异水准。田块挑选的精神在葡萄酒出罐后仍然继续着。在橡木桶陈酿时对压榨酒的挑选工作为未来的调配工序带来许多的可能性。先期的品尝揭示出葡萄酒拥有一种极为丰富的芬芳，单宁结构非常纯净，让我们不禁联想到酒庄的最佳年份。

采收时间：

9 月 22 日 – 10 月 16 日

调配比例：

赤霞珠：61%、美乐：30%、品丽珠：8%、小维多：1%

品酒笔记：

酒裙稠密、深邃。

香气略带碘香，浓烈、繁复。略与空气接触后释放出黑加仑和成熟的果香。

入口强劲，蕴含着极度细腻、丝滑的单宁。中段的口感美味，密实，烘托出迷人的芳香表达。余味悠长、典雅。

一款精准度高得惊人的葡萄酒，玫瑰山庄酒庄的代表作之一。