

Château Montrose

2018 年份

年份总体特点

"大自然可以赐予您所需的一切，也能让您一无所有，令您瞠目结舌....."

在我们的葡萄园向可持续葡萄栽培过渡的过程中，2018 年标志着重要的一步。这年的天气状况让我们受到来自寄生虫的极大压力，需要我们格外警惕。虽然这年对葡萄园的管理工作极为复杂，但我们始终没有放弃我们实施的环保措施。夏末高温又晴朗的天气可与 2009 相媲美，塑造了这一年份，让其在酒窖中展现出令人惊叹的卓越潜力。

冬季多雨，春季潮湿又温暖，抽芽时间较晚。一系列的降水在 6 月初紧随较早到来的花期而至，造成轻度落花现象。霉菌带来的严重压力并未更改我们朝着可持续葡萄栽培过渡的前进方向，而我们则做好了单产大幅下降的准备。

夏季高温、干燥，从 7 月底开始即进入高度的缺水状态。这样的天气条件虽然会对葡萄果实的膨胀起到限制作用，却会大大提升果实的浓郁度。

采收期间天公作美。在酒窖中，因果实的个头较小（比均值小了 20%），葡萄渣在与葡萄汁的比例中占得绝对有利的地位。最初的提取作业进行得空前谨慎，很快就释放出精华物质，以及拥有出色含糖量的浓郁葡萄汁。之后，我们继续对压榨酒实施细致的工作：品质优异的 6 批压榨酒前来为 61 批自流酒锦上添花，扩充我们的调配基酒数量。

通过最初的几次品鉴即可预言这是一个极为出色的年份，将 2009 果香之精妙与 2016 之精准完美结合。

采收时间

9 月 17 日到 10 月 5 日

调配比例

赤霞珠：72%；美乐：20%；品丽珠：6%；小维多：2%

品酒笔记

酒裙色深，呈浓郁的深紫色，稠密到令人惊叹。

香气精致，繁复度极高，转杯后，释放出黑果香和白花的芳香，还点缀着淡淡的熏香。

入口饱满，香味的丰富度极其出色。强劲又丝滑，展现出一种难以令人置信的长度和细腻感。

一款典型、优雅又极具精准度的葡萄酒，自豪地展示出酒庄风土的特点。