

La Dame de Montrose

2017 年份

年份总体特点

这年始于一个温和又干燥的冬季，1 月底有两周的寒潮。春季的温度同样温和，从 3 月 29 日起，葡萄树得享一个步调一致的芽期。这些情况预示出一个早熟的年份，但 4 月底时，走低的气温延缓了葡萄树的生长周期。在连续三天的霜冻期里，吉伦特河口发挥出调节温度的决定性作用，让我们的葡萄园幸免于难。

5、6 两月，夏季的天气条件促成一段同步的花期（5 月 29 日为花期中段）。

葡萄树迈出从容的步伐前行着，没有任何特别的健康压力，这是我们在管理 45 公顷有机葡萄园时不可取代的一大优势。

6 月底的雨水让我们于 7 月 21 日迎来转色期。经过一个干燥又温和的夏季后，9 月的降水加速了成熟的进程。四类葡萄品种在极短的时间内即达到完全成熟。

采收在理想地条件下展开。由百来人构成的采摘团队极为灵活，在田块内划分更细小的区域来进行收获。

这一精准的作业方式在酿酒车间内得到回应，近期刚刚配备了 90 余个小容量的发酵罐。萃取的手法温和，浸渍期略短于去年。

在调配方面，我们共拥有 82 批各具特色的自流酒，芳香类型丰富多样，充分展现出其各自风土的特征；还有 9 批压榨酒，能够让我们以极高的精准度来调整葡萄酒中单宁的稠密感。

2017 年的天气条件对我们的赤霞珠而言尤为有利。这类品种在这年的正牌佳酿中占到 76% 的比例，为这一年份赋予了一种非常经典的风格。

采收时间

9 月 12 日至 9 月 29 日

调配比例

美乐：49%；赤霞珠：43%；品丽珠：4%；小维多：4%

品酒笔记

酒裙呈深红色。

香气的表现力极强，在淡淡木香的烘托下，以黑果香为主导（蓝莓、桑葚、黑樱桃）。此外，还夹带着雪松和烟叶的精致香调。

口中的张力和长度伴着迷人的平衡感。单宁精致又丝滑，而香气的纯净度则赋予了细腻与优雅。

这款葡萄酒的个性应当会在未来几年展现出来。