

Château 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。

采收的理想条件下展开。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

赤霞珠：**76%**；美乐：**20%**；品丽珠：**3%**；小维多：**1%**

品酒笔记

酒裙色深，明亮璀璨。

香气繁复，释放出浓郁的覆盆子、桑葚、黑醋栗和黑樱桃的芳香，此外，花香和矿香同样前来锦上添花。

结构强劲又平衡，烘托出果实的纯净感。

口感饱满又优雅，彰显出多汁果味的持久度，还将单宁柔和又融化于口的特征展现得淋漓尽致。这是一个能够充分诠释其风土特征的年份，拥有极佳的陈年潜力。