

# CHATEAU CANTENAC BROWN

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855

MARGAUX

## 金布朗

金布朗随着世纪而诞生。

这款酒的复兴不仅体现在更为现代化风格的酒标上，还体现在了优质的工作上，从田块的挑选一直到灌瓶包装。酿制金布朗的核心葡萄田是根据全年的情况而提前预选好的。

在整个葡萄园内，从发芽到花期，再到成熟度的监测，人们对所有田块都进行着仔细地观察、跟踪。金布朗的田块通常需要更多的作业：额外的疏叶和绿色收获，从而可以克服变化莫测的天气，尤其是对幼藤来说。

金布朗的酿制方式旨在获得一款优雅、芳香的葡萄酒，是浓郁和细腻平衡。一款宜人的美酒。因此，爱好者们可以在采收之后的2至5年内就开始享受其果香。

金布朗含赤霞珠、品丽珠和美乐，其调配比例随着年份而有所变化，但是通常来说都会比肯特布朗含有更多的美乐。

陈酿12个月的时间，其中，新桶比例通常在20%至25%之间，为了“精纯”酒液而进行的换桶工序每三个月循环一次。在灌瓶前蛋白下胶。

金布朗与肯特布朗的酒瓶不同，是特意为之。

金布朗应当承载自己的形象。

对于金布朗，我们寻求的是一款喜人，可以在餐前、餐中或餐后享用的葡萄酒，不一定非要是为特殊时刻而准备。就是为了享受。

